

Menu 3 services

Asperges blanches froides au pesto à l'ail des ours

Tartare d'asperges & mimosa d'œufs aux crevettes grises

Vinaigrette à l'huile de noisette

Ou

Méli-mélo filet d'Anvers de veau

Céleri-rave / Sarté / mayonnaise Ponzu

Jus de veau à l'asiatique

+++++

Filet de daurade grise poêlée & croustillant d'asperges vertes

Pommes « Roseval » croquantes

Beurre blanc à la bière blonde de Val-Dieu

Ou

Rumsteak d'agneau rôti

Mousseline de petit-pois, fèves des marais aux lardons & sarriette

Pommes grenailles

Jus des sucs à l'ail & thym

+++++

Association fraise & fleur de sureau

Chou / crème mascarpone / compote de fraise & zestes de citron vert

Ou

Chocolat blanc, chocolat au lait & pamplemousse

En diverses textures

32,00 € en 2 services (entrée - plat ou plat - dessert)

45,00 € avec la sélection des Vins

42,00 € en 3 services hors boisson

63,00 € avec la sélection des Vins

À la carte...

Les Entrées

- ❖ Asperges blanches froides au pesto d'ail des ours 19,00 €
Tartare asperges & mimosa d'œuf aux crevettes grises
Vinaigrette à l'huile de noisette

- ❖ Méli-mélo filet d'Anvers de veau 18,00 €
Céleri-rave / Sarté / mayonnaise Ponzu
Jus de veau à l'asiatique

- ❖ Tartare de Saumon frais « Thaiï » 17,00 € en entrée
Gingembre / jeunes oignons / coriandre / citron vert / soja / sésame 22,00 € en plat

- ❖ Truffe de foie gras & pistache  20,00 €
Compotée de poires / poivre Timut & pamplemousse
Croquant au spéculoos

- ❖ L'incontournable « Asperges blanches à la flamande »  17,50 €

 Spécialité du Chef Lionel

Le plat végétarien

- ❖ Ecrasé d'avocats / patate douce / épices cajun 18,00 €
Brouillade d'œufs & tempura de légumes
Coulis de tomates

Les Poissons

- ❖ Filet de daurade grise poêlée & croustillant d'asperges vertes 25,00 €
Pommes « Roseval » croquantes
Beurre blanc à la bière blonde de Val-Dieu
- ❖ Pavé de cabillaud & asperges blanches rôties 26,00 €
Espuma pomme de terre & parmesan aux zestes de citron

Les Viandes

- ❖ Rumsteak d'agneau rôti 27,00 €
Mousseline de petit-pois, fèves des marais aux lardons & sarriette
Pommes grenailles
Jus des sucs à l'ail & thym
- ❖ Mignons de porc Ibérique rôti et laqué 28,00 €
Mousseline de chou-rave
Salpicon courgettes / chou-rave / chorizo
Jus des sucs Xérès, miel & soja
- ❖ Phalan d'Angus grillé  32,00 €
Légumes printaniers / Pommes frites
Jus des sucs à la brisure de truffe

 *Spécialité du Chef Lionel*

Les Desserts

- | | | |
|---|---|---------|
| ❖ Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs | | 13,00 € |
| ❖ Association fraise & fleur de sureau | | 12,00 € |
| Chou / crème mascarpone / compote de fraise & zestes de citron vert | | |
| ❖ Chocolat blanc, chocolat au lait & pamplemousse | | 11,00 € |
| En diverses textures | | |
| ❖ Ananas mariné à la fleur de Samba / crème Kalamansi |  | 12,00 € |
| Glace citron & violette | | |
| ❖ Tarte au citron revisitée | | 12,00 € |
| ❖ Café ou thé gourmand | | 11,50 € |
| ❖ Champagne gourmand | | 18,00 € |

 *Spécialité du Chef Lionel*

Menu Enfant

Croquette de fromage « Chimay »
Jeunes pousses / jambon d'Ardenne

Ou

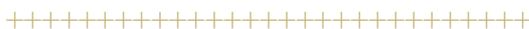
Wraps saumon fumé / Crème Isigny / Laitue



Fish & Chips

Ou

Blanc de poulet rôti / frites / compote / jus de viande



Duo de sorbets ou glaces

Ou

Brownies aux noisettes & glace vanille

22,00 € en 3 services, hors boisson

17,00 € en 2 services, hors boisson

Ce menu est destiné aux enfants de moins de 12 ans