

Menu 3 services

Sablé au sarrazin / houmous de panais / saumon mariné en gravlax

Huile de poireaux & zestes de citron

Ou

Salade de blettes rouges & pignons de pin / jambon de biche

Croquette de Tomme Vaudoise

Gel de poire / vinaigrette poire / huile de colza & pépins de courge

+++++

Pavé de maigre rôti

Boulgour aux légumes oubliés

Crème légère « curcuma / citronnelle / coriandre / feuille de citron »

Ou

Steak de marcassin snacké

Kumquats confits / chou frisé au bacon / pommes amandines

Jus des sucs à la Val-Dieu brune aux airelles

+++++

Croquant « pomme reinette / caramel beurre salé / noisette »

Glace vanille au beurre

Ou

Financier pistache / myrtille

Crème chiboust vanille & citron

Sorbet myrtille

35,00 € en 2 services (entrée - plat ou plat - dessert)

48,00 € avec la sélection des Vins

45,00 € en 3 services hors boisson

66,00 € avec la sélection des Vins

Carte du midi

Les Entrées


- ❖ Sablé au sarrazin / houmous de panais / saumon mariné en gravlax 17,50 €
Huile de poireaux & zestes de citron

- ❖ Salade de blettes rouges & pignons de pin / jambon de biche 18,50 €
Croquette de Tomme Vaudoise
Gel de poire / vinaigrette poire / huile de colza & pépins de courge

- ❖ Soupe de butternut 9,50 €
Emulsion noisette

- ❖ Poké bowl au saumon mariné 17,50 €
Riz sushi / avocat / concombre / radis / sésame / coriandre

- ❖ Tartare de bœuf « Blanc / Bleu / Belge » aux dés de foie gras 19,00 €
Vinaigrette à la brisure de truffe
(+ 5,00 € en plat accompagné de pomme frites)

- ❖ Sablé au sarrazin  17,00 €
Houmous panais / amandes
Poireaux confits / panais
Huile de paprika fumé / pomme Granny-Smith

Les Plats

- ❖ Pavé de maigre rôti 27,00 €
Boulgour aux légumes oubliés
Crème légère « curcuma / citronnelle / coriandre / feuille de citron »
- ❖ Steak de marcassin snacké 27,00 €
Kumquats confits / chou frisé au bacon / pommes amandines
Jus des sucs à la Val-Dieu brune aux airelles
- ❖ Entrecôte belge grillée 29,00 €
Poêlée de légumes printaniers / Pommes frites
Jus des sucs à la brisure de truffe

Les Desserts

- ❖ Croquant « pomme reinette / caramel beurre salé / noisette » 12,00 €
Glace vanille au beurre
- ❖ Financier pistache / myrtille 12,00 €
Crème chiboust vanille & citron
Sorbet myrtille
- ❖ Café ou thé gourmand 11,50 €
- ❖ Champagne gourmand 18,00 €

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

25,00 € en 3 services, hors boisson

18,00 € en 2 services, hors boisson

Ce menu est destiné aux enfants de moins de 12 ans