

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

58,00 € en 4 services hors boisson

85,00 € avec la sélection des Vins

Menu 4 services disponible de 18h30 à 20h00

www.MYHOTEL.be

Merci de noter qu'à partir de 8 couverts,
les choix du menu 3 services seront appliqués à l'ensemble de la table.

À la carte...

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

- ❖ 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)

- ❖ Foie gras de canard & coing en diverses textures  22,00 €
Mariné au Porto et Cognac
Chutney coing & échalotes
Carpaccio de coing & thym citronné

- ❖ Sablé au sarrazin  16,00 €
Houmous panais / amandes
Poireaux confits / panais
Huile de paprika fumé / pomme Granny-Smith

 *Spécialité du Chef Lionel*

www.MYHOTEL.be

Merci de noter qu'à partir de 8 couverts,
les choix du menu 3 services seront appliqués à l'ensemble de la table.

Le Plat végétarien

- ❖ Ravioles de butternut farcies au chèvre frais / noix / thym 21,50 €
Beurre blanc au vinaigre de noix

Les Poissons

- ❖ Pavé de maigre rôti 27,00 €
Boulgour aux légumes oubliés
Crème légère « curcuma / citronnelle / coriandre / feuille de citron »
- ❖ Tournedos de Saumon rôti / fenouil 26,00 €
Coques / scampis / pommes grenailles
Croûtons « Aïoli »
Crème de crustacés au pastis

Les Viandes

- ❖ Steak de marcassin snacké 27,00 €
Kumquats confits / chou frisé au bacon / pommes amandines
Jus des sucs à la Val-Dieu brune aux aïelles
- ❖ Cocotte de civet de biche façon grand Veneur 24,00 €
Légumes et fruits automnaux
Pommes dauphines
- ❖ Phalan d'Angus grillé  35,00 €
Légumes automnaux / pommes frites
Jus des sucs à la brisure de truffe

 *Spécialité du Chef Lionel*

www.MYHOTEL.be

Merci de noter qu'à partir de 8 couverts,
les choix du menu 3 services seront appliqués à l'ensemble de la table.

Les Desserts

- | | |
|---|---------|
| ❖ Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs | 13,00 € |
| ❖ Croquant « pomme reinette / caramel beurre salé / noisette »
Glace vanille au beurre | 12,00 € |
| ❖ Financier pistache / myrtille
Crème chiboust vanille & citron
Sorbet myrtille | 12,00 € |
| ❖ Ananas mariné à la fleur de Samba / crème Kalamansi 
Glace citron & violette | 12,00 € |
| ❖ Cheesecake au fromage blanc aux zestes de citron vert
Autour du cassis | 12,00 € |
| ❖ 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

www.MYHOTEL.be

Merci de noter qu'à partir de 8 couverts,
les choix du menu 3 services seront appliqués à l'ensemble de la table.