

Menu 3 services

Association Magret de canard fumé / mousse de chèvre / confit de figues

Cromesquis canard confit

Jus des sucs à la crème de cassis

Ou

Maquereau / concombre / daïkon aigre doux

Crème Isigny / zestes de citron / aneth

+++++

Plie meunière

Stoemp pomme de terre / poireaux / lardons

Beurre au Riesling

Ou

Ballottine de volaille « Polder » / pistache / ras el-hanout

Carottes en diverses textures / poêlée de shitaké

Jus des sucs à la coriandre

+++++

Forêt noire revisitée

Ou

Croquant Noix de coco

Crèmeux fruit de la passion / écume yuzu

Sorbet exotique

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

- ❖ Association magret de canard fumé / mousse de chèvre / confit de figues 18,50 €
Cromesquis canard confit
Jus des sucs à la crème de cassis

- ❖ Maquereau / concombre / daïkon aigre doux 17,00 €
Crème Isigny / zestes de citron / aneth

- ❖ 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 en croûte de sésame noir mariné au Porto et Cognac 22,00 € 
Clémentine de Corse / gingembre / brioche

- ❖ Samossa "ricotta / patate douce / herbes fraîches" 16,00 € 
Taboulé aux herbes
Dips crème Isigny / zestes de citron / ciboulette

 *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

- ❖ Ragoût de rigatoni / pousses épinard / broccolini 21,00 €
Pesto de roquette aux noix / Pecorino

Les Poissons

- ❖ Plie meunière 25,00 €
Stoemp pomme de terre / poireaux / lardons
Beurre au Riesling
- ❖ Lotte rôtie ail confit & romarin 27,00 €
Salsifis sautés / coppa / croûton / dés de tomates
Pommes grenailles
Jus des sucs au romarin

Les Viandes

- ❖ Ballottine de volaille « Polder » / pistache / Ras el-hanout 23,00 €
Carottes en diverses textures / poêlée de shitaké
Jus des sucs à la coriandre
- ❖ Longe de porc « Brasvar » laqué aux épices d'Orient 25,00 €
Mousseline de patate douce / wok de légumes
Jus brun soja & sésame
- ❖ Phalan d'Angus grillé 35,00 € 
Légumes de saison / 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 € |
| ❖ Forêt noire revisitée | 12,00 € |
| ❖ Croquant Noix de coco
Crèmeux fruit de la passion / écume yuzu
Sorbet exotique | 12,00 € |
| ❖ Ananas mariné à la fleur de Samba / crème Kalamansi
Glace citron & violette | 12,00 €  |
| ❖ Notre classique « Mille-feuille Gianduja / vanille » | 12,00 € |
| ❖ Café ou thé gourmand | 11,50 € |
| ❖ Champagne gourmand | 18,00 € |

 *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.

Menu Enfant

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

Ou

Soupe de butternut
Croûtons / émulsion noisette

+++++

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.