

Menu 3 services

Asperges blanches

Œuf mimosa / ciboulette / crumble lard

Espuma noisette

Ou

Carpaccio et mi-cuit de Bar

Ail des ours / courgettes grillées / pickles oignons rouges / citron

+++++

Filet de flétan rôti

Risotto de Fregula Sarda au basilic / fèves des marais / chou-fleur / romanesco

Coulis de tomates

Ou

Epaule d'Agneau confite cuite 7 heures au four

Parmentier aux petit-pois / asperges blanches rôties

Jus des sucs à l'ail & thym

+++++

Les premières fraises

Façon tiramisu

Ou

Meringuette

Crème de citron / fleur de sureau

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

- | | | |
|--|---------|---|
| ❖ Asperges blanches
Œuf mimosa / ciboulette / crumble lard
Espuma noisette | 17,00 € | |
| ❖ Carpaccio et mi-cuit de Bar
Ail des ours / courgettes grillées / pickles oignons rouges / citron | 18,00 € | |
| ❖ Tartare de bœuf « Blanc / Bleu / Belge » aux dés de foie gras
Vinaigrette à la brisure de truffe
(+ 5,00 € en plat accompagné de pomme frites) | 19,00 € | |
| ❖ Foie gras de canard en croûte de sésame noir mariné au Porto et Cognac
Clémentine de Corse / gingembre / brioche | 23,00 € |  |
| ❖ Samossa "ricotta / patate douce / herbes fraîches"
Taboulé aux herbes
Dips crème Isigny / zestes de citron / ciboulette | 16,50 € |  |

 *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

- ❖ Filet de flétan rôti 26,00 €
Risotto de Fregula Sarda au basilic
Fèves des marais / chou-fleur / romanesco
Coulis de tomates
- ❖ Lotte rôtie ail confit & romarin 27,50 €
Salsifis sautés / coppa / croûton / dés de tomates
Pommes grenailles
Jus des sucs au romarin

Les Viandes


- ❖ Epaule d'Agneau confite cuite 7 heures au four 26,00 €
Parmentier aux petit-pois / asperges blanches rôties
Jus des sucs à l'ail & thym
- ❖ 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

- ❖ Les premières fraises 12,00 €
Façon tiramisu
- ❖ Meringuette 12,00 €
Crème de citron / fleur de sureau
- ❖ Ananas mariné à la fleur de Samba / crème Kalamansi 12,00 € 
Glace citron & violette
- ❖ 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'Ardenne

Ou

Tomate-Mozzarella
Pesto / mesclun / grissinis

+++++

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.