

## Menu 3 services

### **Association Asperges vertes & truite saumonée**

Espuma ricotta / roquette / vieux balsamique

**Ou**

### **Tataki de bœuf**

Soja / cacahuètes / wakamé / ponzu

Légumes croquants / mayonnaise wasabi

+++++

### **Pavé de cabillaud rôti, mousseline d'artichauts & Chorizo**

Piperade de légumes du soleil au poivre Cubèbe

Pommes vitelotte

Beurre blanc tomaté & estragon

**Ou**

### **Veau grillé & Enoki sautés à l'ail et bacon**

Purée chou-fleur & paprika fumé & sommités

Jus brun au Madère

+++++

### **Abricots / verveine / muesli / coco**

**Ou**

### **Croustillant miel / pistache / framboise**

Sorbet Framboise -citron – menthe

**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 Asperges vertes & truite saumonée<br>Espuma ricotta / roquette / vieux balsamique                    | 18,00 € |   |
| ❖ Tataki de bœuf<br>Soja / cacahuètes / wakamé / ponzu<br>Légumes croquants / mayonnaise wasabi                    | 18,50 € |   |
| ❖ Tartare de bœuf « Blanc / Bleu / Belge » aux saveurs italiennes<br>(+ 5,00 € en plat accompagné de pomme frites) | 19,00 € |   |
| ❖ Foie gras de canard en croûte de pistaches mariné au Porto et Cognac<br>Chutney cerise / sorbet à la Kriek       | 23,00 € |  |
| ❖ Association gaspacho & conchiglionis farcis aux courgettes colorées<br>Pesto / Scarmoza                          | 17,00 € |  |


## *Le Plat végétarien*

- ❖ Riz façon Paëlla 21,00 €  
Légumes d'été en diverses textures  
Coulis de tomates & poivrons rouges

## *Les Poissons*


- ❖ Pavé de cabillaud rôti, mousseline d'Artichauts & Chorizo 26,00 €  
Piperade de légumes du soleil au poivre Cubèbe  
Pommes vitelotte  
Beurre blanc tomate & estragon
- ❖ Bar Ricotta & pesto 28,00 €  
Tomate grappe / tempura aubergine  
Riz façon Paëlla  
Sauce biscayenne

## *Les Viandes*

- ❖ Veau grillé & Enoki sautés à l'ail et bacon 27,00 €  
Purée chou-fleur & paprika fumé & sommités  
Jus brun au Madère
- ❖ Magret de canard rôti, rhubarbe confite 28,00 €  
Mais grillé / asperges tips / croquette de canard confit  
Jus des sucs au miel & vieux balsamique
- ❖ Phalan d'Angus grillé 36,00 €   
Légumes de saison / pommes frites  
Jus des sucs à la brisure de truffe

## *Les Desserts*

- |  |         |   |
|--|---------|---|
| ❖ L'assiette de fromages d'ici et d'ailleurs                                     | 14,00 € |   |
| ❖ Abricots / verveine / muesli / coco  | 12,00 € |   |
| ❖ Croustillant miel / pistache / framboise<br>Sorbet Framboise -citron – menthe  | 12,00 € |   |
| ❖ Ananas mariné à la fleur de Samba / crème Kalamansi<br>Glace citron & violette | 12,00 € |  |
| ❖ Croquant fraise<br>Chiboust / gelée citron & basilic                           | 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.