

Menu 3 services

Association écrevisse / chou-rave / pomme Granny-Smith

Mayonnaise Ponzu & basilic Thaï

Ou

Carpaccio de veau mi-cuit

Mousse de yaourt grec / agrumes / miel / piment & pignons de pin

+++++

Truite saumonée poêlée

Ecrasé de Charlotte aux fines herbes / poireaux

Crème à l'oseille

Ou

Filet de pintade rôti

Boulgour aux champignons des bois / panais snackés

Jus des sucs à l'huile de courge

+++++

La Mûre façon cheesecake « coco »

Crumble aux noisettes / sorbet aux mûres

Ou

Arlette

Prunes rôties / crème balsamique / crémeux

Glace lait d'amandes

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 écrevisse / chou-rave / pomme Granny-Smith 19,00 €
Mayonnaise Ponzu & basilic Thaï
- ❖ Carpaccio de veau mi-cuit 18,00 €
Mousse de yaourt grec / agrumes / miel / piment & pignons de pin
- ❖ Tartare de bœuf « Blanc / Bleu / Belge » aux saveurs italiennes 19,00 €
(+ 5,00 € en plat accompagné de pomme frites)
- ❖ Foie gras de canard en croûte de pistaches mariné au Porto et Cognac 25,00 € 
Chutney cerise / sorbet à la Kriek
- ❖ Pinsa chèvre / miel / champignons / pignons de pin 17,00 € 
Salade mesclun, champignons crus & huile de noisette

 *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

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

Les Poissons

- ❖ Truite saumonée poêlée 29,00 €
Ecrasé de Charlotte aux fines herbes / poireaux
Crème à l'oseille
- ❖ Bar Ricotta & pesto 28,00 €
Tomate grappe / tempura aubergine
Riz façon Paëlla
Sauce biscayenne

Les Viandes

- ❖ Filet de pintade rôti 27,50 €
Boullgour aux champignons des bois / panais snackés
Jus des sucs à l'huile de courge
- ❖ Magret de canard rôti, rhubarbe confite 29,00 €
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

 *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

- ❖ L'assiette de fromages d'ici et d'ailleurs 14,00 €

- ❖ La Mûre façon cheesecake « coco » 12,00 €
Crumble aux noisettes / sorbet aux mûres

- ❖ Arlette 12,00 €
Prunes rôties / crème balsamique / crémeux
Glace lait d'amandes

- ❖ Ananas mariné à la fleur de Samba / crème Kalamansi 12,00 € 
Glace citron & violette

- ❖ Macaron / pomme & caramel beurre salé 13,00 €
Glace vanille

- ❖ Café ou thé gourmand 13,50 €

- ❖ Champagne gourmand 18,50 €

 *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.

Menu Enfant

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

Ou

Crème de butternut
Croûtons

+++++

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.