

Menu 3 services

Saumon mariné en gravlax maison au Gin & miel

Belle de Fontenay / pickles d'oignons rouges

Ou

Emincé de Jambon de biche & cromesquis

Gelée airelles / céleri-rémoulade / mayonnaise moutarde douce

+++++

Roulade de plie en croûte de noisette

Topinambours & lardons

Sauce Noailly-Prat & coriandre

Ou

Mignons de marcassin

Butternut / chèvre / noix

Pommes Dauphine

Jus brun à la bière brune Val-Dieu & sirop d'Aubel

+++++

Association Poire & Chocolat

Crèmeux / gel poire / croquant

Sorbet poire

Ou

Pomme rôtie laquée aux amandes

Sablé au spéculoos

Glace vanille

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

- ❖ Saumon mariné en gravlax maison au Gin & miel 19,00 €
Belle de Fontenay / Pickles oignons rouges
- ❖ Emincé de Jambon de biche & cromesquis 18,50 €
Gelée airelles / céleri-rémoulade / mayonnaise moutarde douce
- ❖ Tartare de bœuf « Blanc / Bleu / Belge » aux dés de foie gras 19,00 €
Huile à la brisure de truffe
(+ 5,00 € en plat accompagné de pomme frites)
- ❖ Foie gras de canard en croûte de spéculoos 26,00 € 
Compotée de raisins & Muscat de Rivesaltes
- ❖ Pinsa chèvre / miel / champignons / pignons de pin 18,00 € 
Salade mesclun, champignons crus & huile de noisette
- ❖ Crémeuse de marrons / Royale de céleri-rave 16,50 € 
Emulsion huile de noix

 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

- ❖ Panais et potimarron confit au four 21,00 €
Timanoix fondant & huile de courge
Crumble Sarrazin & marrons

Les Poissons

- ❖ Roulade de plie en croûte de noisette 27,00 €
Topinambours & lardons
Sauce Noailly-Prat & coriandre
- ❖ Coquilles St-Jacques rôties 28,50 €
Risotto au potimarron / pleurotes / Scarmoza fumée
Emulsion noisette

Les Viandes

- ❖ Mignons de marcassin 27,00 €
Butternut / chèvre / noix
Pommes Dauphine
Jus brun à la bière Brune Val Dieu & sirop d'Aubel
- ❖ Tomahawk de porc 26,00 €
Parmentier patate douce / poireaux grillés
Confit de myrtilles & vinaigre balsamique
Jus des sucs au Whisky « Bruichladdich »
- ❖ Phalan d'Angus grillé 36,00 €
Légumes de saison / pommes frites
Jus des sucs à la brisure de truffe
- ❖ Civet de biche façon grand veneur 25,00 €
Légumes & fruits automnaux
Pommes Amandine

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 € |
| ❖ Association Poire & Chocolat
Crèmeux / gel poire / croquant
Sorbet poire | 12,00 € |
| ❖ Pomme rôtie laquée aux amandes
Sablé au spéculoos
Glace vanille | 11,00 € |
| ❖ Ananas mariné à la fleur de Samba / crème Kalamansi
Glace citron & violette | 12,00 €  |
| ❖ L'incontournable « Paris-Brest »
Glace noisette craquante | 13,00 € |
| ❖ 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.