

Menu 3 services

Crème d'asperges blanches

Ecrevisses à l'ail des ours
Croustillant noix de cajou

Ou

Filet de caille laqué miel & sésame

Mousseline de petit-pois
Cromesquis volaille / lardon / échalote
Jus des sucs aux épices d'orient

+++++

Maquereau snacké aux amandes & sel fumé

Poireau au barbecue
Ecrasée de Charlotte aux herbes & agrumes
Fumet réduit citron Kaffir

Ou

Agneau rôti

Asperges blanches grillées aux herbes & piment doux
Croquette de risotto aux broccolinis & Parmesan
Jus des sucs au romarin

+++++

Pavlova à la fraise / citron vert / basilic

Sorbet fraise

Ou

Association pamplemousse & coco

Crème yaourt & chiboust citron – gingembre

37,00 € en 2 services (*entrée - plat ou plat - dessert*)

50,00 € avec la sélection des Vins

47,00 € en 3 services *hors boisson*

68,00 € avec la sélection des Vins

Carte du midi

Les Entrées


- ❖ Crème d'asperges blanches 17,50 €
Ecrevisses à l'ail des ours
Croustillant noix de cajou

- ❖ Filet de caille laqué miel & sésame 19,00 €
Mousseline de petit-pois
Cromesquis volaille / lardon / échalote
Jus des sucs aux épices d'orient

- ❖ Tartare de bœuf « Blanc / Bleu / Belge » aux dés de foie gras 20,00 € 
Huile à la brisure de truffe
(+ 5,00 € en plat accompagné de pomme frites)

- ❖ Poké bowl 18,50 €
Asperges / avocat / saumon fumé / radis / germes de poireaux
Vinaigrette moutarde & œuf mimosa

- ❖ Pinsa végétarien 16,00 €
Brocolini / pesto / roquette / noix

 Spécialité du Chef Lionel

Les Plats

- ❖ Maquereau snacké aux amandes & sel fumé 26,00 €
Poireau au barbecue
Ecrasée de Charlottes aux herbes & agrumes
Fumet réduit citron Kaffir

- ❖ Agneau rôti 28,50 €
Asperges blanches grillées aux herbes & piment doux
Croquette de risotto aux broccolins & Parmesan
Jus des sucs au romarin

- ❖ Phalan d'Angus grillé 36,00 € 
Légumes de saison / pommes frites
Jus des sucs à la brisure de truffe


Les Desserts

- ❖ Pavlova à la fraise / citron vert / basilic 12,00 €
Sorbet fraise

- ❖ Association pamplemousse & coco 12,00 €
Crème yaourt & chiboust citron – gingembre

- ❖ Café ou thé gourmand 13,50 €

- ❖ Champagne gourmand 18,50 €

 Spécialité du Chef Lionel

Menu Enfant

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

Ou

Tomate-Mozzarella
Pesto & 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