

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 broccolis & 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

60,00 € en 4 services hors boisson

87,00 € 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

- | | | |
|--|---------|---|
| ❖ Crème d'asperges blanches
Ecrevisses à l'ail des ours
Croustillant noix de cajou | 17,50 € | |
| ❖ Filet de caille laqué miel & sésame
Mousseline de petit-pois
Cromesquis volaille / lardon / échalote
Jus des sucs aux épices d'orient | 19,00 € | |
| ❖ Tartare de bœuf « Blanc / Bleu / Belge » aux dés de foie gras
Huile à la brisure de truffe
(+ 5,00 € en plat accompagné de pomme frites) | 20,00 € | |
| ❖ Foie gras de canard en croûte de sésame
Chutney mangue / brioche | 26,00 € |  |
| ❖ Pinsa végétarienne
Brocolini / pesto / roquette / noix | 16,00 € | |

 *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.


Le Plat végétarien


- ❖ Ravioles Epinard / ricotta / pignons de pin / dés de butternut 22,00 €
Crème échalotes au cresson

Les Poissons

- ❖ Maquereau snacké aux amandes & sel fumé 26,00 €
Poireau au barbecue
Ecrasée de Charlottes aux herbes & agrumes
Fumet réduit citron Kaffir
- ❖ Demi sole / sole entière rôtie 23,00 € / 33,00 €
Céleri-rave / champignon / noisette
Pommes bouchons
Fumet émulsionné au champagne

Les Viandes


- ❖ Agneau rôti 28,50 €
Asperges blanches grillées aux herbes & piment doux
Croquette de risotto aux broccolins & Parmesan
Jus des sucs au romarin
- ❖ Parmentier confit de canard / patate douce 27,00 €
Jus des sucs à l'ail & thym
- ❖ 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 € |
| ❖ Pavlova à la fraise / citron vert / basilic
Sorbet fraise | 12,00 € |
| ❖ Association pamplemousse & coco
Crème yaourt & chiboust citron – gingembre | 12,00 € |
| ❖ Ananas mariné à la fleur de Samba / crème Kalamansi
Glace citron & violette | 12,00 €  |
| ❖ Forêt noire revisitée en bocal | 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

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

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.