

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 broccolins & 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 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 façon Thai 19,00 €
Salade croquante asiatique
(+ 5,00 € en plat accompagné de pomme frites)

- ❖ Carpaccio de cabillaud façon gravlax 18,50 €
Vinaigrette curry / pomme granny / chou rave / radis
Gel de pickles / croustillant cacahuètes

- ❖ Mille-feuille d'asperges vertes 19,00 € 
Compotée de tomate / basilic / huile d'olive / balsamique
Espuma burrata

Le Plat végétarien

- ❖ Ragôut de Fregola Sarda « Primavera » 22,00 €
Petit-pois / asperges / chou-fleur / haricot vert
Emulsion tomates confites

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 broccolinis & Parmesan
Jus des sucs au romarin
- ❖ Médaillon de porcelet rôti 26,00 €
Risotto aux asperges
Emulsion Grana Padano / sauce vin rouge
- ❖ 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 €

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

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

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

- ❖ Cheesecake chocolat blanc & citron vert 13,00 €
Crumble biscuit breton / myrtille en diverses textures

- ❖ 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.