

Menu 3 services

Tataki de saumon

Mayonnaise wasabi / tempura d'avocat
Salade croquante asiatique

Ou

Carpaccio de filet d'Anvers cuit à 54°

Mimolette / champignon / noisette / pousses de moutarde frisée

+++++

Maquereau snacké

Mousseline d'artichaut / pommes grenailles & courgettes grillées
Emulsion de tomates confites

Ou

Pavé de veau grillé

Mousseline de carottes jaunes / pleurotes en persillade
Frites de polenta
Jus des sucs au Madère

+++++

Macaron crème vanille / Grand Marnier

Compotée de Mirabelles / glace lait d'amandes

Ou

Croustillant noix de Pécan

Crème chocolat au lait & fruit de la Passion
Glace Rocher & praliné

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

- ❖ Tataki de saumon 19,00 €
Mayonnaise wasabi / tempura d'avocat
Salade croquante asiatique

- ❖ Carpaccio de filet d'Anvers cuit à 54° 18,00 €
Mimolette / champignon / noisette / pousses de moutarde frisée

- ❖ Tartare de bœuf façon Thaï 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 26,00 €
Mousseline d'artichaut / pommes grenailles & courgettes grillées
Emulsion de tomates confites
- ❖ Demi-Sole / Sole entière rôtie 24,00 € / 34,00 €
Salpicon de courgettes / champignons
Pommes bouchons
Fumet émulsionné aux agrumes

Les Viandes

- ❖ Pavé de veau grillé 28,50 €
Mousseline de carottes jaunes / pleurotes en persillade
Frites de polenta
Jus des sucs au Madère
- ❖ 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 €

- ❖ Macaron crème vanille / Grand Marnier 12,00 €
Compotée de Mirabelles / glace lait d'amandes

- ❖ Croustillant noix de Pécan 12,00 €
Crème chocolat au lait & fruit de la Passion
Glace Rocher & praliné

- ❖ 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.