

## Menu 3 services

### **Carpaccio de Saumon**

Wakamé / sésame / concombre / carotte en pickles & gingembre  
Mayonnaise wasabi / vinaigrette aux agrumes

*Ou*

### **Filet Anvers de veau cuit à 54°**

Grana Padano / huile verte : pistache / persil / câpron / citron  
Roquette / croustillant aux pistaches

+++++

### **Ballottine de Lieu Jaune en croûte de Beaufort**

Ecrasé de topinambours à la tartuffata / lardons & butternut  
Beurre blanc émulsionné au Saint-Véran

*Ou*

### **Porc Ibérique laqué miel & soja**

Salsifis & poireaux confits  
Espuma pomme de terre au Pecorino Romana  
Jus des sucs aux épices d'orient

+++++

### **Panna cotta framboise & pistaches**

En diverses textures

*Ou*

### **Chou des Iles**

Citron / ananas / noix de coco  
Sorbet exotique

**39,00 € en 2 services** (entrée - plat ou plat - dessert)

*54,00 € avec la sélection des Vins*

**49,00 € en 3 services** hors boisson

*72,00 € avec la sélection des Vins*

**62,00 € en 4 services** hors boisson

*89,00 € 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

- ❖ Carpaccio de Saumon 18,00 €  
Wakamé / sésame / concombre / carotte en pickles & gingembre  
Mayonnaise wasabi / vinaigrette aux agrumes
  
- ❖ Filet Anvers de veau cuit à 54° 19,50 €  
Grana Padano / huile verte : pistache / persil / câpron / citron  
Roquette / croustillant aux pistaches
  
- ❖ Foie gras en croûte de crumble de noisette 28,00 €   
Coings confits à la fleur d'hibiscus / anis étoilé / cannelle  
Caramel Xanté « Poire & Cognac »
  
- ❖ Carpaccio de cabillaud façon gravlax 20,00 €  
Betterave en diverses textures  
Crème aigre à la moutarde aux noix
  
- ❖ Tartare de bœuf aux dés de foie gras & tartuffata 21,00 €  
(+ 5,00 € en plat accompagné de pomme frites)
  
- ❖ Taboulé d'hiver 18,00 €   
« Noisette / graines de courge / herbes / zestes de citron vert »  
Houmous de pois-chiche / torsadé  
Légumes pickles & tempura  
Gel de grenade citronné

 *Spécialité du Chef Lionel*

[www.MYHOTEL.be](http://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*

- ❖ Croquette de Risotto au butternut & panais au comté 23,00 €  
Mousseline de butternut / légumes oubliés confits  
Emulsion à l'huile de noisette

## *Les Poissons*

- ❖ Ballottine de Lieu Jaune en croûte de Beaufort 26,50 €  
Ecrasé de topinambours à la tartuffata / lardons & butternut  
Beurre blanc émulsionné au Saint-Véran

- ❖ Truite saumonée snackée 27,00 €  
Mousseline de persil tubéreux  
Accras aux poireaux  
Beurre blanc au cresson

## *Les Viandes*

- ❖ Porc Ibérique laqué miel & soja 29,00 €  
Salsifis & poireaux confits  
Espuma pomme de terre au Pecorino Romana  
Jus des sucs aux épices d'orient

- ❖ Joutes de porc cuites à l'étouffée aux carottes 26,00 €  
Sirop de Liège & bière Val-Dieu  
Pommes dauphines

- ❖ 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](http://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 €
  
- ❖ Panna cotta framboise & pistaches 13,00 €  
En diverses textures
  
- ❖ Chou des Iles 12,00 €  
Citron / ananas / noix de coco  
Sorbet exotique
  
- ❖ Ananas mariné à la fleur de Samba / crème Kalamansi 12,00 €   
Glace citron & violette
  
- ❖ Tarte tatin revisitée 12,00 €  
Glace vanille
  
- ❖ 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*

Soupe de butternut  
Emulsion noisette / 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.