

Menu 3 services

Asperges blanches belges

Huile ciboulette / mimosa d'œufs / truite saumonée fumée
Mayonnaise cresson

Ou

Carpaccio de phalan Holstein

Panna cotta burrata / condiment échalote & balsamique / roquette
Crème tomates confites / croquant Scarmoza fumée

+++++

Maigre / chou-fleur / crevettes grises

Pommes Darphin aux algues
Beurre blanc aux zestes de citron vert

Ou

Epaule d'agneau confite / crumble ail des ours

Couscous perlé / fèves des marais / courgettes / pois chiche / ras el-hanout
Jus des sucs à l'ail & thym

+++++

Arlette fraise / chocolat blanc / citron vert

Sorbet fraise

Ou

Ile flottante des caraïbes

Ananas / coco / Rhum

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

Carte du midi

Les Entrées

- | | |
|--|---|
| ❖ Asperges blanches belges
Huile ciboulette / mimosa d'œufs / truite saumonée fumée
Mayonnaise cresson | 21,00 € |
| ❖ Carpaccio de phalan Holstein
Panna cotta burrata / condiment échalote & balsamique / roquette
Crème tomates confites / croquant Scarmoza fumée | 19,00 € |
| ❖ Tartare de bœuf aux dés de foie gras & tartuffata
(+ 5,00 € en plat accompagné de pomme frites) | 21,00 € |
| ❖ Velouté au butternut
Emulsion noisette / croûtons
Croquant aux champignons & Comté | 16,00 €  |

Les Plats

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

- ❖ Maigre / chou-fleur / crevettes grises 29,00 €
Pommes Darphin aux algues
Beurre blanc aux zestes de citron vert

- ❖ Epaulé d'agneau confite / crumble ail des ours 28,00 €
Couscous perlé / fèves des marais / courgettes / pois chiche / ras el-hanout
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

Les Desserts

- ❖ Arlette fraise / chocolat blanc / citron vert 12,00 €
Sorbet fraise

- ❖ Ile flottante des caraïbes 12,00 €
Ananas / coco / Rhum

- ❖ Café ou thé gourmand 13,50 €

- ❖ Champagne gourmand 18,50 €

Menu Enfant

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

Ou

Velouté 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