

Menu 3 services

Mi-cuit de truite saumonée à la clémentine

Condiment pomme / courge / échalote

Houmous céleri rave & amandes

Huile de courge / croquant sarrasin

Ou

Magret de canard fumé

Panna cotta au foie gras & crumble bacon

Gel de coing / salade de blé & betterave rouge

Jus des sucs balsamique de coing & huile de noisette

+++++

Coquilles St-Jacques snackées

Topinambours / Coppa

Sauce Noailly-Prat & coriandre

Ou

Steak de cerf

Panais en diverses textures

Kumquats confits / beignet à la châtaigne

Jus des sucs au café

+++++

Pomme / noisette / caramel

Ou

Tiramisu revisité Forêt Noire

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

- ❖ Mi-cuit de truite saumonée à la clémentine 19,00 €
Condiment pomme / courge / échalote
Houmous céleri rave & amandes
Huile de courge / croquant sarrasin
- ❖ Magret de canard fumé 20,00 €
Panna cotta au foie gras & crumble bacon
Gel de coing / salade de blé & betterave rouge
Jus des sucs balsamique de coing & huile de noisette
- ❖ Tartare de bœuf & dés de foie gras à la brisure de truffes 21,00 €
(+ 5,00 € en plat accompagné de pomme frites)
- ❖ Samossa "épinard / Feta / noisette / patate douce" 18,00 € 
Sauce yaourt & jeunes oignons / curcuma / paprika
- ❖ Pinsa façon tartiflette 19,00 €
« Reblochon / lard / pomme de terre / crème »
- ❖ Crème de potiron 11,00 €
Emulsion noisette / pleurotes / croûtons

Les Plats

- | | | |
|---|---------|---|
| ❖ Cocotte de butternut
Oignons rouges & champignons / chèvre & noix | 22,00 € |  |
| ❖ Coquilles St-Jacques snackées
Topinambours / Coppa
Sauce Noailly-Prat & coriandre | 29,00 € | |
| ❖ Steak de cerf
Panaïs en diverses textures
Kumquats confits / beignet à la châtaigne
Jus des sucs au café | 32,00 € | |
| ❖ Phalan d'Angus grillé
Légumes de saison / pommes frites
Jus des sucs à la brisure de truffe | 38,00 € | |

Les Desserts

- | | |
|---------------------------------|---------|
| ❖ Pomme / noisette / caramel | 12,00 € |
| ❖ Tiramisu revisité Forêt Noire | 13,00 € |
| ❖ Café ou thé gourmand | 13,50 € |
| ❖ Champagne gourmand | 18,50 € |

Menu Enfant

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

Ou

Crème de potiron
Emulsion noisette

+++++

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