

Menu 3 services

Tataki de thon

Avocat / oignons pickles / mayonnaise bisque
Vinaigrette au soja / citron vert / coriandre

Ou

Emincé de cerf façon gravlax

Chèvre / cacahuète / chou blanc / gel poire
Jus des sucs au Xante & huile de cacahuète

++++++

Aiglefin rôti & amandes effilées

Poireaux fondants aux algues
Mousseline de pomme de terre
Beurre à l'oseille

Ou

Collier de Porc Brasvar

Purée de céleri-rave à la truffe
Polenta croustillante aux échalotes confites & Cobourg
Jus des sucs à l'ail noir & thym

++++++

Association chocolat / vanille / Baileys

Glace vanille

Ou

Sablé pistache / mangue / passion

42,00 € en 2 services (entrée - plat ou plat - dessert)

59,00 € avec la sélection des Vins

52,00 € en 3 services hors boisson

77,00 € avec la sélection des Vins

65,00 € en 4 services hors boisson

94,00 € avec la sélection des Vins

Menu 4 services disponible de 18h30 à 20h00

À la carte...

Les Entrées

- ❖ Tataki de thon 20,00 €
Avocat / oignons pickles / mayonnaise bisque
Vinaigrette au soja / citron vert / coriandre
- ❖ Emincé de cerf façon gravlax 18,50 €
Chèvre / cacahuète / chou blanc / gel poire
Jus des sucs au Xante & huile de cacahuète
- ❖ Foie gras en croûte de spéculoos 28,00 € 
Chutney coing / pomme & raisins
Caramel de cidre aux épices
- ❖ Saumon mariné gravlax à la betterave rouge et nature 20,00 €
Pickles / concombre / moutarde douce sucrée
- ❖ Tartare de bœuf & dés de foie gras à la brisure de truffes 21,00 €
(+ 5,00 € en plat accompagné de pomme frites)
- ❖ Croquettes au canard confit / jus des sucs à l'orange 16,00 €
Accompagné de salade de blettes / céleri-rave / dés de pomme / noix
- ❖ Samossa "épinard / Feta / noisette / patate douce" 18,00 € 
Sauce yaourt & jeunes oignons / curcuma / paprika

 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.

Le Plat végétarien

- ❖ Cocotte de butternut 22,00 €
Oignons rouges & champignons / chèvre & noix

Les Poissons

- ❖ Aiglefin rôti & amandes effilées 28,50 €
Poireaux fondants aux algues
Mousseline de pomme de terre
Beurre à l'oseille
- ❖ Lotte rôtie 29,00 €
Risotto aux champignons & courges
Emulsion parmesan & jus des sucs à l'huile de noisette

Les Viandes

- ❖ Collier de Porc Brasvar 27,00 €
Purée de céleri-rave à la truffe
Polenta croustillante aux échalotes confites & Cobourg
Jus des sucs à l'ail noir & thym
- ❖ Souris d'agneau confite au miel / carottes / thym 29,00 €
Accompagné de la semoule couscous
- ❖ Ris de veau caramélisé 33,00 € (plat)
Mousseline de carottes / carottes colorées 25,00 € (entrée)
Pommes dauphines
Jus des sucs aux épices d'orient
- ❖ Phalan d'Angus grillé 38,00 €
Légumes de saison / pommes frites
Jus des sucs à la brisure de truffe

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 €
❖ Association chocolat / vanille / Baileys	12,00 €
Glace vanille	
❖ Sablé pistache / mangue / passion	12,00 €
❖ Ananas mariné à la fleur de Samba / crème Kalamansi	12,00 €
Glace citron & violette	
❖ Le « Pecan Pie » à la poire	13,00 €
Sorbet poire	
❖ Brownie aux noix	12,00 €
Glace vanille / crème Chantilly / streusel cacao	
❖ 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'Ardennes

Ou

Crème de potiron
Émulsion 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

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.