

Menu 3 services

Croquant pain ardennais / émietté de maquereau / cœur de laitue

Caviar de hareng / œuf de truite / crème Isigny & citron vert

Ou

Mi-cuit de filet Anvers bœuf façon Vitello Tonato

Câprons / pignon de pin / Parmesan / roquette

+++++

Plie & asperges blanches à la flamande

Pommes grenailles

Beurre yuzu

Ou

Epaule d'agneau confite à basse température

Ecrasé de pomme de terre & ail des ours

Fèves des marais à la sarriette & jus des suc

+++++

Croustillant amande / fraise / rhubarbe

Ou

Crèmeux chocolat blanc Matcha / pomme granny & fleur de sureau

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

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

- ❖ Croquant pain ardennais / émietté de maquereau / cœur de laitue 21,00 €
Caviar de hareng / œuf de truite / crème Isigny & citron vert
- ❖ Mi-cuit de filet d'Anvers façon Vitello Tonato 20,00 €
Câprons / pignon de pin / Parmesan / roquette
- ❖ 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

- ❖ Plie & asperges blanches à la flamande 30,00 €
Pommes grenailles
Beurre yuzu
- ❖ Lotte rôtie 29,00 €
Risotto aux champignons & courges
Emulsion parmesan & jus des sucs à l'huile de noisette

Les Viandes

- ❖ Epaule d'agneau confite à basse température 28,00 €
Ecrasé de pomme de terre & ail des ours
Fèves des marais à la sarriette & jus des sucs
- ❖ 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

Les Desserts

- | | |
|--|---------|
| ❖ L'assiette de fromages d'ici et d'ailleurs | 14,00 € |
| ❖ Croustillant amande / fraise / rhubarbe | 12,00 € |
| ❖ Crèmeux chocolat blanc Matcha / pomme granny & fleur de sureau | 12,00 € |
| ❖ Ananas mariné à la fleur de Samba / crème Kalamansi
Glace citron & violette | 12,00 € |
| ❖ Le « Pecan Pie » à la poire
Sorbet poire | 13,00 € |
| ❖ Brownie aux noix
Glace vanille / crème Chantilly / streusel cacao | 12,00 € |
| ❖ 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

Tomates & burrata
Pesto / roquette / jambon italien / 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.