

Le menu gourmand

Les belles mise en bouche

Les entrées

Le boeuf et le thon rouge
En tartare , emulsion orange Jalapeno

Le ris de veau
Poêlé aux girolles (+5€)

Les grosses gambas
Décortiquées sur un risotto crémeux , émulsion Vadouvan

Le fromage de chèvre
En panna cotta et gaspacho betterave framboise

Les plats

La volaille Ardenne
Le filet farcis aux shitakés , champignons
Sauce Poulette a l'estragons

Les joues de porc de la ferme Meens
Braisées longuement au Cidre Stassen , miel et gingembre

Le filet de Saint Pierre et la Blette
Le filet roulé avec les feuilles de blettes
Les côtes de blettes en émulsions vin blanc

Les ravioles maison
Farcies aux pommes de terre , pignons de pin et champignons
Sauce au basilic

Les desserts

Les fraises
Melba , glace vanille maison

Les pêches
Rôties au four flambées au Grand Marnier , Glace yaourt maison

L' assiette de fromages , sirop (+5 €)