

## Nos préparations :

### Nos entrées :

Carpaccio de langoustines marinées aux piments d'Espelettes maki déstructuré au gingembre, mangue et wasabi	21€
Ravioles de noix de Saint-Jacques poireaux étuvés à la truffe, bouillon au corail et céleri frit	24€
Foie gras poêlé aux graines de sésame biscuits aux fruits secs, citron confit et caramel au Porto	22€
Ris de veau croustillants et écrevisses Sauce au vin jaune et morilles, cresson de fontaine	25€
Œuf fermier cuit à 63° façon Meurette Sauce au Pinot Noir, lard poché, carottes et échalotes	18€

### Nos plats :

Filet de porcelet ardennais caramélisé au miel de pin asperges blanches, haricots de Tarbes et jus brun à l'ail de ours	24€
Carré d'agneau et son jus corsé à la sarriette et ail rose Légumes primeurs et confiture de tomates	28€
Entrecôte Irlandaise au gros sel et romarin Sauce aux oignons doux et vin rouge, moelle et mousseline pommes de terre	30€
Gambas rouges d'Argentine snackées sur un risotto noir crème de chorizo et vongoles en persillade	26€
Turbot à la vapeur et son émulsion d'huitres Asperges blanches, fèves et pois cassés, pommes de terre ratte	32€

Nos desserts :

Tartelette au citron meringuée revisitée	10€
Paris-Brest Crème chibouste aux noisettes et glace au caramel	10€
Moelleux au chocolat, crème anglaise et glace vanille	10€
Sabayon au Cointreau noir et glace vanille	9€
Coupes glacées (dame blanche, brésilienne, café liégeois, colonel, sorbet )	9€
Irish coffee	12€
Assortiment de fromages wallons et ses accompagnements	12€

***Permettez nous d'attirer votre attention sur ces points :***

***En raison des arrivages journaliers et du marché,  
à partir de 6 personnes,  
nous vous demanderons de vous diriger vers un menu unique  
pour l'ensemble des convives.***

***Nous n'acceptons pas de plat unique le week-end. Minimum entrée+plat.***

Menu 3 services à 40€ - la sélection des vins : 20€

Foie gras poêlé aux graines de sésame  
biscuits aux fruits secs, citron confit et caramel au Porto

\*\*\*

Filet de porcelet ardennais caramélisé au miel de pin  
asperges blanches, haricots de Tarbes et jus brun à l'ail de ours

\*\*\*

Paris-Brest  
Crème chibouste aux noisettes et glace au caramel  
Ou

Assortiment de fromages wallons et ses accompagnements (+5€)

Menu 4 services à 55€ - la sélection des vins : 25€

Carpaccio de langoustines marinées aux piments d'Espelettes  
maki déstructuré au gingembre, mangue et wasabi

\*\*\*

Ravioles de noix de Saint-Jacques  
poireaux étuvés à la truffe, bouillon au corail et céleri frit

\*\*\*

Carré d'agneau et son jus corsé à la sarriette et ail rose  
Légumes primeurs et confiture de tomates

\*\*\*

Tartelette au citron meringuée revisitée  
Ou

Assortiment de fromages wallons et ses accompagnements (+5€)

Menu 5 services à 65€ - la sélection des vins à 30€

Gambas rouges d'Argentine snackées sur un risotto noir  
crème de chorizo et vongoles en persillade

\*\*\*

Ravioles de noix de Saint-Jacques  
poireaux étuvés à la truffe, bouillon au corail et céleri frit

\*\*\*

Œuf fermier cuit à 63° façon Meurette  
Sauce au Pinot Noir, lard poché, carottes et échalotes

\*\*\*

Ris de veau croustillants et écrevisses  
Sauce au vin jaune et morilles, cresson de fontaine

\*\*\*

Tartelette au citron meringuée revisitée  
Ou

Assortiment de fromages wallons et ses accompagnements (+5€)

*Veillez nous informer en cas d'intolérances alimentaires et allergies afin de vous proposer des plats en conséquence.*