

Carte/menu « Spécial Noël » au restaurant

Du 25 au 29 décembre, uniquement ce menu vous sera proposé

3 services (choix parmi les 5 entrées – plat - dessert) : 37.00€

4 services (2 entrées – plat - dessert) : 45.00€

Truite saumonée de « La commanderie » comme un gravelax
poudre d'aneth - mayonnaise wasabi – pickles de légumes

ou

Magret de canard fumé par nos soins – terrine de foie gras
rémoulade de céleri rave – caramel d'orange au poivre noir

Croquette de Meule du Plateau – jambon de Montzen
bruschetta poires/marrons/chicons - huile de noix du Plateau

ou

Foie gras poêlé et filet de pigeon sauvage
lentilles vertes au lard fumé – jus de cèpes

ou

St. Jacques de Dieppe grillées
salsifis - cresson - bouillon de légumes monté au beurre d'Aubel (supplément 5.00€)

Filet pur de porc de la « Boucherie Amarellas » basse t°
escalope de foie gras poêlée - risotto de pommes de terre et champignons

ou

La pièce de bœuf « Bleue des Prés » rôtie
crème au poivre vert ou béarnaise – grosses frites

Ou

Cabillaud en vapeur d'herbes - scampis croustillants
beurre blanc au citron vert – poireaux

ou

Aiguillettes de gigue de biche
sauce poivrade - embeurrée de chou vert – poire au vin rouge

Moelleux au chocolat noir
glace vanille – espuma café liégeois

ou

Pomme au four
glace au lacquemant – crumble aux amandes

ou

La classique Dame Blanche
ou

L'assiette de fromages belges et français, sirop charlier (sup.4.00€)