

# La carte

## Entrées

Le carpaccio de bœuf BBB à l'huile de truffe – copeaux de vieux TriDieu  
Roquette – tomates confites – pignons de pin 16.00€

Les croquettes de Tridieu de Bilstain – tomates variées – gaspacho de poivrons 14.00€

La croquette de truite de La Commanderie

Mayonnaise fumée – semoule de chou-fleur au miel « Cybelle » 15.00€

L'escalope de foie gras poêlée et caille désossée 17.00€

Purée fine de petits pois – jus corsé au Barley Grain (Whisky hombourgeois)

---

## Plats

Le filet de grosse truite saumonée de La commanderie sans arêtes

Émulsion au Cidre de Val-Dieu 24.00€

Agneau d'Hombourg en 2 préparations :

La pastilla des épaules aux épices marocaines – les aiguillettes rôties

Écrasée de pommes de terre nouvelles au beurre noisette 24.00€

Contre-filet de Bœuf BBB bien rôti servi saignant 24.00€

Sauce mousseline à la Brice – brochette de potatoes au romarin

Le filet pur de bœuf « Bleue des Prés » rôti – grosses frites 29.00€

Sauce au choix : poivre vert/Cognac ou Béarnaise

Les escalopes de foie gras poêlées et caille désossée 26.00€

Purée fine de petits pois – jus corsé au Barley Grain (Whisky hombourgeois)

---

## Desserts

Parfait glacé orange/pistaches au marc de Gewurztraminer

framboises de Rosmel (Charneux) fraîches et coulis – tuile cacao 8.50€

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 8.50€

La véritable dame blanche 7.50€

Café gourmand 10.00€

L'assiette de fromages belges et français – sirop de chez charlier 11.00€

---

Ici, tout est fait maison à base de produits frais (la glace, le pain, les desserts, les sauces,...)