

La carte

Entrées

Roulade de carpaccio de bœuf et foie gras poêlé

Émulsion de betteraves à l'huile de noix du Pays de Herve et pommes d'août 17.00€

Les croquettes de Tridieu de Bilstain – tomates variées – gaspacho de poivrons 15.00€

Bruschetta de chèvre frais de Montzen – jambon fumé de la Ferme Deweydt

Tomate confite/farcie niçoise – salade d'herbes du potager 17.00€

Les croustillants de petits gris de notre élevage au beurre d'ail

Cru/cuit de courgette – roquette – vinaigrette au citron vert 15.00€

Le ½ homard décortiqué et mariné à l'orange et au curry léger

Texture de fenouil – mayonnaise à l'aneth 24.00€

Plats

Le filet de grosse truite saumonée de La commanderie sans arêtes

Émulsion au Cidre de Val-Dieu 24.00€

Magret de canard cuit à basse température - aigre-doux de myrtilles

Embeurrée de légumes racines - Grosse frite au ketchup de carotte 24.00€

Médailillon de veau rôti – crème légère aux morilles 27.00€

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

Sauce au choix : poivre vert/Cognac ou Béarnaise

Le ½ homard rôti au beurre noisette - risotto de pommes de terre à la truffe

céleri rave - jus de poule au vinaigre de xérès 30.00€

Desserts

Crèmeux de citron – ganache montée chocolat blanc/basilic

Crumble aux amandes – sorbet aux fraises du pays 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 – sirop de chez charlier 11.00€
