

La carte

Entrées

Déclinaison autour de la tomate bio – pesto de basilic
Crèmeux du « Vieux Moulin » – jambon de Montzen 17.00€

Les croquettes de Tridieu de Bilstain – tartare de pommes et haricots
Pickles et émulsion de betteraves 15.00€

Saumon de fontaine de La commanderie (sans arêtes) et langoustines grillées
velouté de langoustines et butternut au safran 17.00€

Émincé de veau braisé – céleri rémoulade – roquette
Mayonnaise à la truffe et copeaux de truffe d'été 19.00€

Plats

Saumon de fontaine de La commanderie (sans arêtes) et langoustines grillées
velouté de langoustines et butternut au safran – pommes natures 24.00€

Filet de canette rôti sur la peau - aigre-doux de myrtilles 24.00€

Le suprême de volaille de « La ferme de Gérard Sart » basse température
Croquette de girolles - purée de charlottes aux poireaux - jus corsé à la Brice 24.00€

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

Sauce au choix : poivre vert/Cognac ou Béarnaise

« Bœuf Rossini » - pommes Pont-Neuf 35.00€

Filet pur de bœuf – foie gras poêlé – jus à la truffe – copeaux de truffe d'été

Desserts

Prunes tièdes des vergers hombourgeois aux épices douces - crème d'amandes

Crêpes croustillantes - sorbet fruits rouges/romarin 8.50€

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 8.50€

La véritable dame blanche ou Le véritable Café Liégeois 7.50€

Le café ou thé gourmand 10.00€

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