

La carte

Entrées

Émincé de bœuf façon tataki – figues – betteraves

Huile de noix du Pays de Herve 16.00€

Les croquettes de Tridieu de Bilstain – butternut – jambon de Montzen

chutney pomme reinette/échalote aux épices douces 15.00€

L'œuf bio des poules voisines mollet/croustillant

cèpes de Bordeaux - crème fumée 16.00€

La cassolette de moules de Zélande au cresson de fontaine 14.00€

Plats

Émincé de magret de canard rôti – poireaux – petits pois

Conchiglioni - jus de volaille à la truffe 24.00€

Filet de grosse truite saumonée de La commanderie (sans arêtes)

Béarnaise de crustacés - brunoise de légumes racines 24.00€

La caille cuite sur l'os puis désossée - foie gras de canard poêlé

textures de céleri rave – jus bourguignon 26.00€

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

Sauce au choix : poivre vert/Cognac ou Béarnaise

Desserts

Fondant tiède au chocolat - glace stracciatella

Poires des vergers aubelois au vinaigre de cidre 8.50€

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 8.50€

La véritable dame blanche ou Le Café Liégeois à ma façon 7.50€

Le café ou thé gourmand 10.00€

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