



## À la carte

### *En entrée...*

#### **Le carpaccio de bœuf BBB**

Roquette – huile de truffe - copeaux de parmesan – pignons 16.00€

#### **Crevettes grises fraîches et en croquette - artichaud**

Coulis de poivrons – roquette 16.00€

#### **Croquettes de fromage du plateau de Herve – jambon de Montzen**

tartare de pommes et haricots – vinaigrette au cidre d'Aubel 14.00€

#### **Chair de homard – asperges vertes grillées**

vinaigrette de tomates – houmous de petits pois aux amandes - fèves 19.50€

#### **Escalope de foie gras poêlée et caille d'Anjou**

Texture de céleri rave – jus corsé aux brisures de truffe 19.50€

---

### *En plat...*

#### **Filet de grosse truite de La Commanderie grillé (sans arêtes)**

Asperges blanches – beurre blanc aux herbes du potager – pommes natures 24.00€

#### **Filet de canette rôti sur la peau**

Aigre-doux à l'orange et aux épices douces – grenailles - quelques légumes du moment 24.00€

#### **Contre-filet de bœuf « Bleue des prés » bien rôti et servi rose**

Réduction de syrah – huile d'herbes – légumes confits – grenailles 26.00€

#### **Les ris de veau croustillants**

purée façon Robuchon – quelques légumes du moment – sauce aux morilles 30.00€

#### **Le baby homard entier facile à décortiquer**

Fenouil – bisque des carcasses à l'estragon – pommes natures 30.00€

#### **Le filet pur de Bœuf « Bleue des Prés » rôti**

poivre vert/cognac ou béarnaise – grosses frites maison 30.00€

#### **Menu enfant (jusqu'à 12ans) 14,00€**

Jambon de Montzen et melon

-----  
Boulet à la liégeoise, frites, compote

ou

Nuggets de poulet maison, frites, compote

-----  
Glace au choix

### **Nous ne servons pas d'entrée seule**

**Pour les tables A PARTIR DE 8 PERSONNES :**

**Merci de limiter le choix dans la carte  
à un maximum de 4 plats**