



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**