



À la carte

En entrée...

Tartare de bœuf « de la Ferme Deweydt à Montzen » coupé au couteau
pickles de légumes – champignons crus - truffe d'été 18.00€

Croquettes de fromage « Vieux Liège » – chips de jambon de Montzen
Tomates bio de chez Gaëtan, fraîches/confites/acidulées 15.00€

Filet de grosse truite de La Commanderie en croûte d'amandes (sans arêtes)
Crèmeux de bintje aux poireaux d'été – jus de volaille à la fleur de thym 16.00€

Moules de Zélande « à la nage » - fenouil – huile d'aneth 16.00€

Les escalopes de foie gras de canard poêlées

Rhubarbe aux épices douces – vieux balsamique – noisettes toréfiées 20.00€

En plat...

Filet de grosse truite de La Commanderie en croûte d'amandes (sans arêtes)
Crèmeux de bintje aux poireaux d'été – jus de volaille à la fleur de thym 25.00€

Croquette de homard à l'estragon et volaille de La ferme de Gérard Sart...
confite comme un waterzooï aux herbes du potager – pommes natures 28.00€

Magret de canard « basse température » au cidre de L'atelier Constant-Berger
Quelques cerises du jardin – carottes – pommes dauphines au romarin 26.00€

Les ris de veau croustillants

Textures d'artichaud – vitelottes - truffe d'été 32.00€

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

Blanc de poulet rôti, crème au sirop,
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