



À la carte

En entrée...

Croque de fromage « Le Valèt » et caviar de courgette – jambon de Montzen

Les dernières tomates bio marinées et coulis 16.00€

Carpaccio de bœuf de La Ferme Deweydt

Terrine de foie gras à la truffe – vieux balsamique – céleri rave 19.00€

Filet de truite de La Commanderie en tartare et fumée - crevettes grises de Zeebruges

Chou-fleur crémeux et pickles – noisettes torréfiées – huile à l'ail noir 17.00€

Foie gras de canard poêlé – caille rôtie sur l'os puis désossée

Pieds de mouton de nos forêts – courges – vinaigrette bordelaise 20.00€

En plat...

Filet de grosse truite de « La Commanderie » sans arêtes et grillé sur la peau

Beurre blanc aux herbes fraîches 26.00€

Magret de canard basse température - jus aux épices marocaines

aubergine et fenouil de chez Gaëtan - Charlotte en purée au bon beurre et en chips 26.00€

Ris de veau et filet pur de veau rôti

Topinambour – panais – sucrine braisée – jus aux baies de genévrier 30.00€

Filet pur de Bœuf « Bleue des Prés » rôti – crème au poivre vert et Cognac

Poêlée de légumes croquants 30.00€

Nous ne servons pas d'entrée seule

Menu enfant (jusqu'à 12ans) 14,00€

Velouté de potimarron et amandes grillées

Boulet à la liégeoise – frites - compote

Mousse au chocolat noir