



À la carte

En entrée...

Croquettes de fromage de Herve - carpaccio de betteraves rouges

Mâche – figues – noix – moutarde à l'ancienne 16.00€

Velouté de champignons des bois – copeaux de foie gras de canard

Jambon de Montzen – espuma de lard fumé 18.00€

Nos escargots petits-gris en cassolette

Pommes – cidre – amandes – curry doux 16.00€

St Jacques « coquille » de Dieppe et filet de sole de nos côtes

Chou-fleur croquant – jus de crevettes grises 21.00€

En plat...

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

Émulsion au cidre de chez Constant-Berger – légumes croquants 26.00€

Filet de veau rôti – jus corsé à la Joup

Conchiglioni farcis poireaux/truffe et gratinés à la Meule du Plateau 28.00€

Aiguillettes de gigue de biche rôtie 28.00€

OU Le filet de biche rôti 32.00€

Chou vert de chez Gaëtan aux châtaignes - potimarron – purée de céleri – cwennes di gate

Filet pur de Bœuf « Bleue des Prés » rôti

crème au poivre vert et Cognac - poêlée de légumes - frites 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