

## LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 24 novembre au dimanche 17 décembre

### **Terrine de foie gras de canard maison – pomme rainette de Wichampré**

Confit de figues - Brioche moelleuse et croustillante  
(+5,00€ en 3 services)

OU

### **Cappuccino de champignons des bois et lard fumé de Montzen**

---

### **Les véritables St. Jacques de Dieppe snackées**

crevettes grises de Zeebrugues – fumet des têtes - butternut - rouille

OU

### **Suprême de pigeon sauvage en croûte de noisettes**

jus des carcasses au Barley Grain - betteraves cuites au four – chou de Bruxelles

---

### **Noix de veau rôtie – réduction de syrah - vierge aux herbes**

Crèmeux de céleri rave aux chanterelles – pommes dauphines au romarin

OU

### **Filet de grosse truite saumonée de La Commanderie rôti sur la peau (sans arêtes)**

Hollandaise à la Brice – blanc de poireaux – pomme de terre suédoise

OU

### **Biche de nos Ardennes « façon » Royale**

**Médailon de filet juste rôti rosé – roulade d'épaule confite – foie gras poêlé**

Aigre-doux de poires aux épices douces et cacao

OU

### **Filet de lièvre rôti – aigre-doux de poires aux épices douces et cacao**

pommes dauphines au romarin ( Sup. 8,00€)

---

### **Dessert maison selon l'envie de l'instant**

OU

### **La belle planche de fromages belges et français**

sirop de chez Charlier (+4,00€)

Restaurant fermé les 1, 2 et 3 décembre.  
Retrouvez-nous sur le Marché de Noël d'Aubel

**3 services: 42.00€/pp**

Au choix  
Entrée – plat - dessert

**4 services 50.00€/pp**

(par table complète)

1<sup>ère</sup> entrée au choix

2<sup>ème</sup> entrée au choix

plat - dessert

**Le samedi soir :**

**Merci de commander au minimum le menu 3 services**

Plat seul : 29.00€

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

*Le cochon embouteillé*

RESTAURANT FAMILIAL - AUBEL - WILLEMPS - BRABANT