

Information

Informatie – Information

Les forfaits vins du midi

Pour le lunch 3 services :

- **14 € par personne** incluant :
 - Vin servi à discrétion hors dessert
 - Eaux plates et pétillantes sur table
 - Un café / thé par personne

Pour le lunch 2 services

ENTREE – PLAT :

- **14 € par personne** incluant :
 - Vin servi à discrétion
 - Eaux plates et pétillantes sur table
 - Un café / thé par personne

Pour le lunch 2 services

PLAT – DESSERT :

- **12 € par personne** incluant :
 - Vin servi à discrétion hors dessert
 - Eaux plates et pétillantes sur table
 - Un café / thé par personne

Le Menu Gourmet

Gourmet menu

Dégustation apéritive – Versnaperingen – Appetizers



Vitello Tonato, Olives Taggiasches, tomates caviar, Grana Padano, Mayonnaise aux anchois
Vitello tonato, Taggiasches olijven, tomatenkaviaar, Grana Padano, ansjovismayonnaise
Vitello Tonato, Taggiasches olives, caviar tomatoes, Grana Padano, anchovy mayonnaise



Œufs brouillés Bio, truite fumée arc-en-ciel de Malmédy, oignon cébette, truffes
Organische roereieren, gerookte regenboogforel uit Malmédy, lente-ui, truffels
Organic scrambled eggs, smoked rainbow trout from Malmédy, spring onions, truffles



Filet de canette des Challans, abricots caramélisés, asperge verte, crumble vanille
Jus de veau à l'échalote

Eendfilet van Challans, gekaramelliseerd abrikozen, groene asperge, vanille crumble, kalfsvlees sap met sjalot
Challans Duck filet, caramelized apricots, green asparagus, vanilla crumble, veal sauce with shallots



Douceur chocolat-fruits rouges

Zoetheid chocolade – rode vruchten
Sweet chocolate desert with red fruits

OU

Chariot de fromages affinés – *Kaastrolley* - Cured cheese trolley

OU

Sabayon aux fruits de saison, sorbet du moment
Sabayon met seizoensfruits, sorbet van het moment
Sabayon with seasonal fruits, sorbet of the moment

Le Menu :

Les forfaits vins – met aangepaste wijnen – wines packages :

- « Découverte »
- « Prestige »

50,00 €

22,00 €

32,00 €

Menu unique par table entière – Uniquement menu à partir de 7 couverts

Les entrées

Voorgerechten – Starters

	<p>Vitello Tonato, Olives Taggiasches, tomates caviar, Grana Padano, mayonnaise aux anchois <i>Vitello tonato, Taggiasches olifven, tomatenkaviaar, Grana Padano, ansjovismayonnaise</i> Vitello Tonato, Taggiasches olives, caviar tomatoes, Grana Padano, anchovy mayonnaise</p>	20,00 €
	<p>Emincé de bœuf Holstein mûré, noisettes torrifiées, Granny smith, vinaigrette à l'huile de noix bio et Xérès <i>Gesneden rijp Holstein rundvlees, geroosterde hazelnoten, Granny Smith, vinaigrette met biologische walnotenolie en Xérès</i> Sliced dry-aged « Holstein » beef, roasted hazelnuts, Granny Smith, walnut and Xeres vinaigrette</p>	20,00 €
	<p>Saumon fumé artisanal de Gembloux aux herbes, pickles de légumes, mousse légère parfumée au citron vert <i>Gerookte zalm uit Gembloux met kruiden, groente pickles, licht mousse geparfumeerd met limoen</i> Smoked salmon from Gembloux, vegetable pickles, light mousse flavored with lime</p>	20,00 €
	<p>Œufs brouillés bio, truite fumé arc-en-ciel de Malmédy, oignon cébette, truffes <i>Biologische roereieren, gerookte regenboogforel uit Malmédy, lente-ui, truffels</i> Organic scrambled eggs, smoked trout from Malmédy, spring onions, truffles</p>	21,00 €
	<p>Filet de maquereau snacké, pignons de pin, concombre, fenouil confit, coppa <i>Makreelfilet, pijnboompitten, komkommer, gekonfijt venkel, coppa</i> Mackerel filet, pine nuts, cucumber, candied fennel, coppa</p>	20,00 €
	<p>Cœur de ris de veau rôti au Thym, ravioles de bœuf de chez « Mil Pat » <i>Geroosterde kalfszwezerik met thym, ravioli met rundvlees van « Mil Pat »</i> Sweetbreads, roasted with thyme, beef raviolis from « Mil Pat »</p>	26,00 €
	<p>Farandole de légumes marinés, vinaigrette à l'huile de lin <i>Slaatje van gemarineerde groenten, vinaigrette met lijnzaadolie</i> Marinated vegetables, dressing with linseed oil</p>	15,00 €

Menu unique par table entière – Uniquement menu à partir de 7 couverts

Les plats

Hoofdgerechten – Main dishes

	<p>Sole de la Mer du Nord grillée, coulis Del Pequillo Gegrilde tong uit de Noordzee, coulis Del Pequillo North Sea sole, Pequillo coulis</p>	35,00 €
	<p>Filets de bar snackés aux parfums du Sud Zeebaars filet met zuidelijke smaken Snacked bass filet with Mediteranean spices</p>	28,00 €
	<p>Crevettes sauvages snackées, chorizo, mie croquante, coulis de crustacés Snack van wilde garnalen, chorizo, knapperige kruim, schaaldieren coulis Snacked wild shrimps, chorizo, crunchy crumbs, shellfish coulis</p>	28,00 €
	<p>Filet pur de Veau Rossini, jus truffé Pure kalfsvlees filet « Rossini », truffel sap Veal filet Rossini, truffled juice</p>	35,00 €
	<p>Côte à l'os Irlandaise (500gr), pommes frites Maison, sauce au poivre Ierse T-bone (500gr), huisgemaakte friet, peppersaus Irish T-bone (500g), home-made French fries, pepper sauce</p>	38,00 €
	<p>Filet de canette des Challans, abricots caramélisés, asperge verte, crumble à la vanille, jus de veau à l'échalote Kanfilet van Challans, gekaramelliseerd abrikozen, groene asperge, vanille crumble, kalfsvlees sap met sjalot Challans Duck filet, caramelized apricots, green asparagus, vanilla crumble, veal sauce with shallot</p>	27,00 €
	<p>Intuition végétarienne du moment Vegetarische intuïtie van het moment Vegetarian intuition of the moment</p>	21,00 €

Menu unique par table entière – Uniquement menu à partir de 7 couverts

Les Desserts

Nagerechten – Desserts

Chariot de fromages affinés <i>Kaas assortiment</i> Cheese assortment	14,00 €
« Dame blanche classique » et son chocolat chaud <i>« Dame blanche classique » met warm chocolade</i> Classic « Dame blanche » with hot chocolate	10,00 €
Sabayon au champagne, sorbet de saison <i>Champagne Sabayon, vruchtensorbet</i> Champagne sabayon, Fruit sorbet	10,00 €
Ananas flambés par nos soins au rhum brun, meringue, crunch chocolat <i>Ananas gekarameliseerd met bruin rhum, chocolade crunch, meringue</i> Flambéed pineapple with dark rum, meringue, chocolate crunch	10,00€
 Le chocolat dans tous ses états <i>Assortiment van chocolade desserts</i> Various chocolate desserts	10,00 €
Millefeuille de fruits rouges, meringue, crumble <i>Millefeuille met rode vruchten, meringue, crumble</i> Layer cake with red fruits, meringue, crumble	10,00 €

Certains mets peuvent nécessiter un temps de préparation plus long que d'autres.
N'hésitez pas à demander à notre Maître d'hôtel tout renseignement utile pour précommander
si besoin et vous éviter trop d'attente

Menu unique par table entière – Uniquement menu à partir de 7 couverts

Les Logos & Labels

Logo's – Logos & labels



Bio européen



Végétarien



Produit belge



Produit wallon



Produit namurois



Agriculture wallonne