

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



Emincé de saumon de Gembloux façon « Gravad Lax », mayonnaise au wasabi, radis, algue noire
Gesneden zalm uit Gembloux “Gravad Lax” manier, mayonaise met wasabi, radijs, zwarte zeewier
Sliced salmon from Gembloux “Gravad Lax” way, mayonnaise with wasabi, radish, black seaweed



Filet de bar snacké, céleri-rave et noisettes torréfiées, émulsion
Gesnackte zeebaarsfilet, knolselderij en geroosterde hazelnoten, emulsie
Snacked bass fillet, celeriac and roasted hazelnuts, emulsion



Filet pur de veau fermier façon Rossini
Pure kalfsvleesfilet “Rossini” manier
Pure veal fillet « Rossini » way



Feuilleté caramélisé, mousse praliné, meringue, glace au chocolat blanc
Gekarameliseerde stuk bladerdeeggebak, praliné mousse, schuimgebakje, ijs met witte chocolade
Caramelized puff, praline mousse, meringue, ice cream with white chocolate

OU

Chariot de fromages affinés – Kaastrolley - Cured cheese trolley
OU

Ananas flambés par nos soins au rhum brun, crunch chocolat
Geflambeerde ananas door ons met bruine rum, chocolade crunch
Flambéed pineapple with brown rum, chocolate crunch

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

	Emincé de saumon de Gembloux façon « Gravad Lax », mayonnaise au wasabi, radis, algue noire <i>Gesneden zalm uit Gembloux “Gravad Lax” manier, mayonaise met wasabi, radijs, zwarte zeewier</i> Sliced salmon from Gembloux “Gravad Lax” way, mayonnaise with wasabi, radish, black seaweed	18,00 €
	Carpaccio de noix de St Jacques aux agrumes, zestes confits, citron vert <i>Sint Jacobsschelpen carpaccio met citrusvruchten, gekonfijte schilletjes, limoen</i> Carpaccio of nuts from Saint Jacques with citrus fruits, candied zests, lime	18,00 €
	Carré de porc Conza à l’italienne, Grana Padano, tomates séchées <i>Italiaanse Conza varkensvlees, Grana Padano, gedroogde tomaten</i> Conza pork loin in Italian way, Grana Padano, dried tomatoes	18,00 €
	Noix de St Jacques snackées, légumes rôtis, coulis de crustacés <i>Gesnackte Sint Jacobsschelpen, geroosterde groenten, schaaldierencoulis</i> Snacked nuts from Saint Jacques, roasted vegetables, shellfish’s coulis	20,00 €
	Filet de bar snacké, céleri-rave et noisettes torréfiées, émulsion <i>Gesnackte zeebaarsfilet, knolselderij en geroosterde hazelnoten, emulsie</i> Snacked bass fillet, celeriac and roasted hazelnuts, emulsion	19,00 €
	Cœur de ris de veau rôti au Thym, ravioles de bœuf de chez « Mil Pat » <i>Geroosterde zwezerikhart met thym, rundvlees ravioli uit “Mil Pat”</i> Roasted sweetbreads with thyme, ravioli with beef from « Mil Pat »	25,00 €
	Farandole de légumes marinés, vinaigrette à l’huile de lin <i>Slaatje van gemarineerde groenten met lijnzaadolievinaigrette</i> Marinated vegetables, dressing with linseed oil	15,00 €

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

Les plats

Hoofdgerechten – Main dishes

	<p>Sandre rôti aux parfums d'automne <i>Geroosterde snoekbaars met smaken van herfst</i> Roasted pikeperch filet with flavours of autumn</p>	26,00 €
	<p>Crevettes sauvages snackées, pâtes safranées façon « Paëlla », chorizo doux <i>Gesnackte wilde garnalen, pasta met saffraan « Paëlla » manier, zachte chorizo</i> Snacked wild shrimps, pasta with saffron "Paëlla" way, mild chorizo</p>	26,00 €
	<p>Filets de sole, crevettes grises de la Mer du Nord, jardinière de légumes de saison, beurre citron vert <i>Tongfilet, grijze garnalen uit Noord Zee, bloembak van seizoensgroenten, boter met limoen</i> Sole filets, grey shrimps from the North Sea, mixed season vegetables, butter with lime</p>	34,00 €
	<p>Côte à l'os Irlandaise (500g), pommes frites maison, sauce au poivre <i>Ierse ribben (500g), huisgemaakte frites, peppersaus</i> Irish rib eye (500g), homemade French fries, pepper sauce</p>	38,00 €
	<p>Pigeonneau royal d'Anjou, cuisses confites à la Duvel, lentilles Béluga, carottes glacées <i>Koninklijke duif uit Anjou, gekonfijte benen met Duvel, Beluga linzen, bevroren wortelen</i> Royal squab from Anjou, candied legs with Duvel, Beluga lenses, iced carrots</p>	32,00 €
	<p>Filet pur de veau fermier façon Rossini <i>Pure kalfsvlees « Rossini » manier</i> Pure veal filet "Rossini" way</p>	34,00 €
	<p>Intuition végétarienne du moment <i>Vegetarische intuïtie van het moment</i> 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, sorbet van seizoen</i> Champagne sabayon, fruit sorbet	10,00 €
Ananas flambés par nos soins au rhum brun, meringue, crunch chocolat <i>Gekarameliseerde ananas met bruine rum, schuimgebakje, chocolade crunch</i> Flambéed pineapple, meringue, chocolate crunch	10,00€
 Le chocolat dans tous ses états <i>Assortiment van chocolade nagerechten</i> Various chocolate desserts	10,00 €
Crème citron, meringue, crumble, gel mandarine, sorbet agrumes <i>Citroencrème, meringue, crumble, mandarijn, citroensorbet</i> Lemon cream, meringue, crumble, tangerine jelly, citrus sorbet	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