

« Menu Romantik »

à 57,50 € par couvert

(pour l'ensemble des convives de la table)

Truite saumonée « d'Onderval » façon Bellevue
et sa mousse de truite fumée



Gaspacho de haricots princesse
et « sa salade girolles », chorizo



Suprême de poulet jaune cuit dans son bouillon de tomate,
« façon tagliata »



Cheese cake citron & framboises

« Menu Gourmand »

à 75,- € par couvert

(pour l'ensemble des convives de la table)

Duo de sardines :

Grillées, jus de tomate aigre-doux & légumes confits
Marinées, émulsion de yaourt grec à l'estragon



Langoustines poêlées « barigoule » artichaut,
au beurre de roquette



Sorbet aux sureau, citron et bière blanche de Bellevaux



Selle d'agneau et son jus au romarin



Pêche « façon Melba »

« Menu Gourmand » accompagné de vin

à 115,- € par couvert

« Menu Dégustation »

(7 services)

à 110,- € par couvert

(pour l'ensemble des convives de la table et
à commander avant 20H00)

Quelques Suggestions

Prix par couvert (€)

| | |
|---|-------------|
| Terrine de foie gras d'oie, déclinaison d'abricot, amandes et canard fumé | 30,- |
| « Demi homard (décortiqué) à l'éventail de tomates et burrata | 32,- |
| Notre classique « Bisque de homard Fine Champagne » | 14,- |
| Gaspacho de haricots princesse et « sa salade girolles », chorizo et œuf poché | 18,- |
| Turbot aux écailles de légumes parfumés au romarin, « beurre blanc » | 34,- |
| Sole meunière aux fraîcheurs d'été | 38,- |
| Ris de veau de cœur « croquant », sauce aux écrevisses | 34,- |
| Rib eye irlandais « dry aged » grillé et sa « Béarnaise à la minute » | 38,- |
| Sélection de fromages « René Straet » | 15,- |
| Crèmeux au chocolat, confit de pruneaux, galette en feuillantine | 14,- |
| Trèfle de fraises du pays | 14,- |

...Tous les plats de nos menus peuvent être dégustés « à la carte ».

**...Si vous le souhaitez, n'hésitez pas à nous indiquer le temps
dont vous disposez**

ainsi que toute(s) allergie(s) et/ou intolérance(s) ! (carte)