

AU CLAIR **OBSCUR** :

Le menu à tendance gastronomique de l'éleveur à l'assiette.

EN PREMICES...

Quelques mises en bouche.

EN ENTREE...

HUÎTRE DE ZELANDE :

Concombre / Wakamé / Fromage frais.
(22,50*)

Et/Ou

THON SAKU :

En tataki / Coquillages / Pistache / Pois gourmands.
(19,50*)

Et/Ou

FILET DE ROUGET BARBET :

Lavande de mer / Crème d'olive verte en émulsion / Topinambour.
(29,50*) 

Et/Ou

RISOTTO CARNAROLI :

Au confit de canard / Cèpes / Truffe.
(24,50*)

AU CLAIR OBSCUR :

EN PLAT PRINCIPAL ...

COCHON DUROC D'OLIVE :

Aux épices Babi Pangang : Carottes / Gingembre / Radis / Pommes fondantes.
(35,50*)

Ou

LE FAON DE NOS ARDENNES : + 2.00 €

Sauce à l'Elixir de Spa / Choux de Bruxelles / Butternut / Cèpes.
Mousseline de pommes de terre à la truffe.
(39,50*) 

Ou

DOS DE LIEU NOIR :

En croute de crevettes Nobashi croustillante : Epinards sauvages /
Purée au beurre de ferme / Mousseline citronnée.
(39,50*) 

Ou

FILET DE RÂBLE DE LIÈVRE : + 3.00 €

Aux deux sauce aïelles et moutarde de Meaux à Pommery /
Garnitures d'automne.
(41,50*)

AU CLAIR OBSCUR :

POUR TERMINER EN DOUCEUR ...

PANNA COTTA :

Camomille / Miel de Bernard & son équipe (ASBL Cadre)
Crumble à la menthe fraîche.
(13,50 €*)

Ou

PRUNES DU VERGERS :

Tiédies : Glace Miso / Shiso pourpre.
(14,50 €*)

Ou

AFFOGATO 2.0 :

Préparation à base de café chaud / Noisettes et glace vanille.
(13,50 €*)

Ou

L'ASSIETTE DE FROMAGES :

Affinés par nos soins.

+3.00 € à la place du dessert 15.50 € * en plus du dessert

Menu en 3 services à 55.00 €. Sélection des vins à 27.00 €

Menu en 4 services à 64.00 €. Sélection des vins à 29.00 €

(*) Prix à la carte.
Disponible uniquement les midis.