



« La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont »
- Curnonsky

Menu « Bib Gourmand »

Entrée/plat /dessert	<u>36€</u>
*Sélection des vins	<u>19€</u>

Menu « Echappée Belle »

Entrée froide/entrée chaude/plat/dessert	<u>44€</u>
*Sélection des vins	<u>23€</u>

Menu « Moment »

Menu 6 services composé par le chef selon ses inspirations	<u>49€</u>
*Sélection des vins	<u>27€</u>

♥ Si vous restez indécis face à la carte, suivez les coups de cœur du chef...

Nos producteurs

- Farines : la ferme Baré à Namur (Balâtre)
- Asperges : Ferme des Hêtres Goffin (Rosoux)
- Lait : Laiterie d'Ardenne (Libramont)
- Panais, carottes, racines... : Pierre Lemaire (Braives)
- Mozzarella : Bufflardenne Neufchâteau (Ardenne)
- Tomates, basilic, fleurs de courgettes... SB Farms – Awans, Potager de la Dîme (Awans)
- Pommes-poires : Marc Ballat - Bombaye (Dalhem)
- Lentilles : Graines de curieux (Bossimé)
- Chicons : Au rythme des saisons (Houtain St Siméon)
- Oignons, persil, échalotes : Frères Roloux (Liège)
- Herbes aromatiques : Pépinière de la Prêle (Oreye)
- Fraises, pommes, poires : Morrier (Haccourt)
- Fromages : Fromagerie St Siméon (Houtain St Siméon)
- Beurre : Bullinger (Bullingen)
- Porc : Ferme de la Waide (Blegny)
- Viandes : Georges Goblet (Visé)
- Viandes: Boucherie Goeders (Verviers) travaillant avec des fermiers wallons
- Truite : Commanderie de Fourons (Fourons St Martin)
- Volaille et glaces : Ferme de Gerard Sart (Julémont)
- Magret de canard : Ferme d'Artagnan (Oupeye)
- Vin belge : Domaine de la Marnière (Warsage)
- Mobilier en bois : Thibaud Radermecker (Housse)

Et bien d'autres encore...

* Ceviche d'espadon et crevettes grises de notre côte,
ananas et passion, salade d'herbes fraîches

* Carpaccio de bœuf Bleue des prés à ma façon, croquette
et chips de parmesan et vieux balsamique



* Rosace de St Jacques, kiwi et topinambours, ses
condiments ras el hanout et quelques pickles

- * Cannelloni farci en écailles de St Jacques, risotto et chips de panais, crème de truffe
- * Petites ravioles de canard de la ferme d'Artagnan, bouillon thaï, cébettes et mangetouts, coriandre
- ♥ * Ris de veau croustillant et crevettes grises, choux en textures et huile de sésame

- ♥ * Onglet de bœuf cuit à basse température, foie gras cuit au torchon, échalote confite et jus au vin chaud

- * Cabillaud en croûte d'épices, huile de noisettes, purée de topinambours au lait d'amandes et topinambour glacé

- * Pluma ibérico cuite à basse température, butternut et citron vert, jus au gingembre

- * Canard / pruneaux / céleri / réduction d'un jus de couscous

* Assortiment de nos desserts

* Feuillantine chocolat et noisettes

* « Chèvre cake » déstructuré, poire et frangipane

♥ * Tartelette mascarpone - potimarron - clémentine

* Fromages de la crèmerie St Siméon + 5€