



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

Menu « Découverte »

Entrée/plat /dessert	<u>34€</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>

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...

* Foie gras de canard en coûte de spéculoos, brioche aux amandes, chutney raisins-échalotes et quelques oignons pickles

* Thon en sashimi, saumon gravlax, mousse curry, guacamole et condiments wasabi

* Carpaccio de veau bio, truite fumée de la Commanderie de Fourons, mayonnaise à l'estragon et pommes en textures

- * Revisite d'un vol au vent ; St Jacques poêlées, embeurrée de choux aux noisettes, crème de truffe
- * Magret de canard de la ferme d'Artagnan, raviole de sa cuisse confite, salsifis glacés et jus au poivre
- * Dorade poêlée, huitre pochée dans un bouillon Dashi, tartare céleri-poire de terre, vinaigrette soja

* Classique

Civet de biche de nos Ardennes, lardons, champignons, oignons

* Moderne

Filet de biche de nos Ardennes en croûte d'agrumes, potimarron, polenta à la fleur d'oranger et jus Mandarine Napoléon

* Coucou de Malines farci aux champignons des bois, sauce au pain d'épices, tatin de légumes de saison

* Filet de saumon en croûte de safran, gambas cuits à basse température, blettes et kumquats, bisque réduite

* Onglet de bœuf, sapin, travail autour du panais, jus aux baies de genévrier

* Assortiment de nos desserts

* Tarte Tatin pommes/poires, caramel beurre salé, glace aux noix caramélisées et beignet de poire Williams

* Macaron chocolat/banane, nem banane et noisettes, fraîcheur de Gérard Sart

* Fender ananas / poivre de timut / passion

* Fromages de la crèmerie St Siméon + 5€