



« 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 Neufchateau (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...

* Effiloché d'aile de raie confite aux herbes du jardin,
mayonnaise aux câpres, focaccia maison, légumes en pickles
et granny smith

* Sucette de foie gras croquante aux fruits secs, chutney
oignons/raisins/altesses, brioche aux amandes

* Carpaccio de lotte et St Jacques, ketchup de mangue,
vinaigrette soja-gingembre et ses quelques condiments

- * Raviole ouverte de ris de veau et endives, croustillant de ris de veau, crémeux au jambon fumé et chips de speck
- * Saumon et langoustine cuits basse température, salicornes et navets glacés, bouillon de légumes fortement saugé
- * Filet de pigeonneau, abricot-girolles-pain d'épices, jus corsé et purée de potimarron

* Filet mignon de porc ibérique façon terre-mer, piperade épicée au chorizo, persillade de crustacés de saison et polenta frite

* Magret de canard de la ferme d'Artagnan, fondue de pleurotes, cannelloni de cuisse de canard confite, royale de foie gras et crumble de noisettes

* Cabillaud en écailles de courgette, peau croustillante, risotto d'épeautre au gingembre et coriandre, écume coco

* Veau bio cuit à basse température en croûte d'olives, tatin de légumes du sud, caviar d'aubergines au basilic et jus réduits

* Assortiment de nos desserts

* Tartelette figues pochées, verveine, gel de yuzu, chèvre façon crème brûlée et fruits secs

* Macaron pistache, crémeux caramel beurre salé, mûres et glace aux noix caramélisées

* Tiramisu révisité

* Fromages de la crèmerie St Siméon + 5€