



« 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>

Suite à l'augmentation de prix des millésimes 2016 et 2017 chez les vignerons, et notre volonté de garder la même qualité de vins, nous avons été contraint d'augmenter le prix de notre sélection de vins

Nos formules et menus

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 : Thibaut Radermacker (Housse)

Et bien d'autres encore...

* Ballottine de saumon, écrevisses et asperges blanches de pays, guacamole avocat-wasabi, râpé de lime

* Carpaccio de bœuf maturé sélection Goeders, artichauts confits, travail autour du fenouil et des câpres

* Foie gras de canard en croûte de pain d'épices, chutney papaye et patate douce, brioche à la fleur d'oranger

- * Gambas en croûte de kadaïf, carottes crues/cuïtes/frïtes et glacées, pesto de coriandre
- * Raviole de canard, bouillon thai, algues, sésame et petit pois, son effiloché de canard confit de la ferme d'Artagnan
- * Cabillaud en croûte d'ail des ours, duo asperges vertes et salicornes, crème curry vert et persil, tuile de pain

- * Saumon cuit à basse température en écailles de St Jacques, asperges croustillantes et bisque de homard, risotto d'asperges vertes

- * Volaille de Val Dieu farcie au jambon de Parme et asperges vertes, palais de céleri et purée truffée, bouillon à la truffe

- * Filet mignon Ibérico, St Jacques grillées, brunoise céleri-chorizo-poivrons, velouté de poivrons rouges au piment d'Espelette, polenta au safran

- * Magret de canard de la ferme d'Artagnan en croûte d'herbes fraîches du jardin, tarte tatin de légumes de saison, fenouil confit et jus gras au romarin

- * Viande d'exception sélection Goeders et ses accompagnements +5€

* Assortiment de nos plus beaux desserts

* Fender au chocolat et compotée au citron, ses mikados yuzu et glace chocolat de la Ferme Gérard Sart

* Travail autour de l'ananas : ananas poché aux épices et sa raviole croustillante, fraîcheur de la ferme de Gerard Sart et gel au poivre de Timut

* Fromages de la crèmerie St Siméon +5€