



« 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 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...

* Foie gras de canard farci de cailles brûlées au thym, tartare de poire et balsamique dans de barrique

* Porchetta maison aux herbes fraîches du jardin, cœur d'artichauts vinaigrés, pesto et câpres, focaccia au romarin

♥ * Truite de la Commanderie de Fourons fumée par nos soins, salade de lentilles, avocat, citron vert et quelques pickles

Les entrées froides

- * Raviole de jambonneau, tartare céleri et panais, crème de jambon fumé et écume de clou de girofle
- * Saumon confit au sel et snacké en croûte d'agrumes, carottes en textures, bouillon au safran et orange sanguine, huile de fannes
- ♥ * Rosace de St Jacques, chorizo et topinambours, son bouillon de crustacés au chorizo, tuile de pain

- ♥ * Mignon de porc lardé arrosé au beurre de truffe, bouillon de lait de coco truffé, chou pak choï et purée de romanesco
- * Veau bio cuit à basse température, crème de sauge, croquette de ris de veau et tatin de légumes de saison
- * Agneau de 7heures confit à l'ail et au romarin, crème de parmesan, cannelloni de salsiccia al finocchio
- * Dos de skrei au beurre demi-sel cuit sur peau, poireaux confits, bouillon de moules au curry

* Assortiment de nos desserts

* La poire Belle-Hélène revisitée

* Snickers

♥ * Baba au rhum et citron vert, ananas confit à l'hibiscus,
banane flambée

* Fromages de la Crèmerie St Siméon + 5€