



« 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 « L'Echappée Belle »

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

Menu « Mía »

Menu 6 services concocté par le chef sur le moment	<u>49€</u>
*Sélection des vins	<u>27€</u>

Si vous restez indécis face à la carte, suivez les coups de ♥
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 : Bufflardennes 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...

- * Fines tranches de Porchetta cuisson longue, mayonnaise aux câpres et ses quelques condiments
- * Rosace de saumon gravlax à la betterave, crevettes grises et guacamole avocat
- ♥ * Tartine croustillante de biche fumée et foie gras (souvenir de Waimes)

Les entrées froides

- * Beau raviolo de jambonneau, bouillon de volaille légèrement truffé, embeurrée de choux
- * Filet de daurade royale, racine de persil en croûte de sel, risotto noisettes torréfiées et jus au curcuma-persil
- ♥ * Ris de veau croustillant, truite fumée de la Commanderie de Fourons, crème d'oignons et ses quelques pickles de tubercules

Les entrées chaudes

* Mignon de porc lardé, jus réduit mandarine Napoléon et clémentine

♥ * Bœuf laqué / poireaux / feuille de brique / hoïsin

* Filet de skrei rôti sur peau dans son bouillon de coco et gingembre

* Filet de Barbue, cappuccino de moules au safran comme une marinière

Afin de garantir un maximum de fraîcheur et rester au plus proche de nos producteurs et de la saison, le chef a décidé de préparer ses accompagnements en fonction du marché

* Pavlova aux fruits de la passion / ananas confit au kombawa / sorbet passion / crumble aux épices

* Tarte au chocolat déstructurée

♥ * Travail autour de la pomme – beignet, mini tatin, sorbet et macaron

* Assortiment de desserts

* Fromages de la Crèmerie Saint Siméon (+5€)
Plateau selon le marché