

Menu disponible en semaine:

Menu Petite Découverte 40 €

Raviole / Lard / Truite / Plat au choix / Dessert au choix

Sélection de vins : 20 €

Menus disponibles en semaine et imposés les vendredis soir et samedis soir:

Menu Promenade 54 €

Créations / Truite / Foie gras / Plat au choix / Prélude / Dessert au choix

Sélection de vins : 25 €

Menu Évasion 59 €

Créations / Truite / Foie gras / Langoustines / Plat au choix / Prélude /
Dessert au choix

Sélection de vins : 30 €

Menu Maxime et Erika 68 €

Menu entier en dégustation / Dessert au choix

Sélection de vins : 35 €

Menu servi pour l'ensemble de la table.

La sélection de vin s'accorde sur les entrées, les plats et le dessert.

Descriptif:

Créations :

- Raviole de betterave cuites au barbecue, jambon de bœuf maison.
- Lard confit, choux rouge, balsamique.
- Cromesquis de crevettes grises, tomates de cet été.
- Gaufre aux algues, crème aigre, caviar Belge.

Entrées :

- Truite saumonée en gravlax, bouillon de topinambour, estragon.
- Foie gras poêlé de Fraiture, poires, noisettes.
- Langoustines de Bretagne, oignons, bouillon au safran Belge.

Plats :

- Turbot, poireaux, pomme de terre, beurre blanc.
- Biche de nos sous bois, salsifis, céleri, jus corsé.

Prélude :

- Foin, carottes, caramel.

Desserts :

- Chocolat blanc, clémentines, cacao.
- Assortiment de fromages de la Cave du Fromager à Aywaille. **Supp. 7€**