

Menu 3 services € 55

choix parmi les 4 entrées, 4 plats et 4 desserts

ENTRÉES

Joue de veau façon osso bucco légumes croquants pecorino pâtes fraîches	23
Noix Saint-Jacques de Dieppe risotto de chou-fleur jus de crevettes épinards	21
Croquettes de marcassin crème butternut champignons de hêtre en pickles noix	19
Oeuf 63° mousseline panais foie gras de canard croûtons de brioche	18

PLATS

Côtes de marcassin	
oignons & dattes jus réduit légumes d'automne millefeuille pdt & céleris rave	32
Filet de biche	
chou rouge braisé texture de choux pomme Amandines sauce grand veneur	36
Filet de poulet ardennais comme un vol-au-vent	
ris de veau lard confit croûte feuilletée champignons riz gourmand	29
Dos de cabillaud	
chou vert coppa pommes de terre confites sauce mousseline	34

DESSERTS

Dame noire chocolat chaud textures de cerises	14
Sabayon limoncello amaretti sorbet orange sanguine	16
Crème brûlée vanille fève tonka	12
Ananas flambé rhum de Namur vinaigrette fruits de la passion glace yaourt	14

SUGGESTIONS

Planche de fromages pain maison chutney fruits exotiques	16
Côte à l'os Eifel pour 2	
frites fraîches légumes d'automne sauce bordelaise & beurre maître d'hôtel	48 pp



3 gangen menu € 55

keuze tussen de 4 voor-, 4 hoofd- en 4 nagerechten

VOORGERECHTEN

Kalfswangen osso bucco wijze krokante groentjes pecorino verse pasta	23
Sint-jakobsnoten risotto van bloemkool garnalenbouillon spinazie	21
Everzwijn kroketjes butternut crème pickles van beukenzwam noten	19
Ei 63° pastinaak mousseline foie gras van eend brioche croutons	18

HOOFDGERECHTEN

Everzwijnkoteletjes gestoofde ui & dadels jus herfstgroenten aardappel gratin en knolselder	32
Hinde filet gestoofde rode kool à l'orange kool textuur amandelkroketjes	36
Ardeense kipfilet zoals een vol-au-vent kalfszwezerik gekonfijt spek bladerdeeg champignons groentenrijst	29
Kabeljauwrug groene kool coppa gekonfijte krieltjes mousselinesaus	34

NAGERECHTEN

Dame noire warme chocoladesaus kers textuur	14
Sabayon limoncello amaretti bloedsinaasappel sorbet	16
Crème brûlée vanille tonka boon	12
Geflambeerde ananas rhum de Namur passievruchten vinaigrette yoghurt ijs	14

SUGGESTIES

Kaasplankje huisgemaakt brood chutney van exotisch fruit	16
Côte à l'os Eifel voor 2 verse frietjes herfstgroenten bordelaise saus & hofmeesterboter	48 pp





CARTE ENFANTS

Croquette de fromage | compote | frites | 1 pc 12 € | 2 pc 18€

Filet de poulet ardennais grillé | compote | croquettes | 18 €

Fricadelle | compote | frites | 1p € 11 | 2p 16 €

~

Glace: vanille / caramel beurre salé / fraise / chocolat | chantilly | 1b € 3 – 2b € 6

Nos plats enfants sont composés uniquement avec des produits maison et locaux provenant entre autre des fournisseurs suivants: La ferme de Florian et Sophie, Septon (Durbuy) – 10 m
Etienne et ses croquettes, Heyd (Durbuy) - 14 km |
La ferme « Délices et Malices » Bomal-sur-Ourthe (Durbuy) - 9 km | ...



KINDERGERECHTEN

Kaaskroket | appelmoes | frietjes | 1st 12 € | 2st 18 €

Gegrilde Ardeense kipfilet | appelmoes | kroketjes | 18 €

Frikandel | appelmoes | frietjes | 1st € 11 | 2st 16 €

~

Ijs: vanille / gezouten karamel / aardbei / chocolade | slagroom | 1b € 3 – 2b € 6

Onze kindergerechten worden uitsluitend bereid met huisgemaakte en lokale producten van o.a. de volgende leveranciers: La ferme de Florian et Sophie, Septon (Durbuy) – 10 m
Etienne et ses croquettes, Heyd (Durbuy) - 14 km |
La ferme « Délices et Malices » Bomal-sur-Ourthe (Durbuy) - 9 km | ...

3 course menu € 55

choice between 4 starters, 4 main courses and 4 desserts

STARTERS

Veal cheek osso bucco style crispy vegetables pecorino fresh pasta	23
Dieppe scallops cauliflower risotto prawn jus spinach	18
Wild boar croquettes butternut cream pickled beech mushrooms walnuts	19
Egg 63° parsnip mousseline duck foie gras brioche croutons	18

MAIN COURSES

Wild Boar Ribs	
Onions & Dates Reduced Jus Autumn Vegetables Potato & Celeriac Millefeuille	32
Deer Fillet	
Braised Red Cabbage Cabbage Texture Apple Amandines Grand Veneur Sauce	36
Ardennes Chicken Fillet Vol-au-vent Style	
Sweetbreads Confit Bacon Puff Pastry Mushrooms Gourmet Rice	29
Cod Loin	
green cabbage coppa candied potatoes	34

DESSERTS

Dame noire hot chocolate cherry textures	14
Sabayon limoncello amaretti blood orange sorbet	16
Crème brûlée vanilla tonka bean	12
Pineapple flambé Namur rum passion fruit vinaigrette yogurt ice cream	14

SUGGESTIONS

Cheese board Homemade bread Exotic fruit chutney	16
Eifel rib-eye steak for 2	
Fresh fries Autumn vegetables Bordelaise sauce & maître d'hôtel butter	48 pp

3-Gänge-Menü € 55

Auswahl zwischen 4 Vorspeisen, 4 Hauptgerichten und 4 Desserts

VORSPEISEN

Kalbsbäckchen Ossobuco knackiges Gemüse Pecorino frische Pasta	23
Jakobsmuscheln aus Dieppe Blumenkohlrisotto Garnelenjus Spinat	18
Wildschweinkroketten Butternusscreme Buchenpilz-Pickles Nüsse	19
Ei 63° Pastinakenmousseline Entenstopfleber Brioche-Croutons	18

HAUPTGERICHTE

Wildschweinkoteletts

Geschmorte Zwiebeln & Datteln Jus Herbstgemüse Kartoffelgratin & Knollensellerie	32
--	----

Damhirschkuh Filet

Geschmorter Rotkohl à l'Orange Kohltextur Mandelkroketten	36
---	----

Ardenner Hähnchenfilet wie ein Vol-au-vent

Kalbsbries kandierter Speck Blätterteig Champignons Gemüsereis	29
--	----

Kabeljaufilet

Grünkohl Coppa kandierte Kartoffeln Mousseline-Sauce	34
--	----

DESSERTS

Dame Noire warme Schokoladensauce Kirschtextrur	14
---	----

Sabayon Limoncello Amaretti Blutorangensorbet	16
---	----

Crème Brûlée Vanille Tonkabohne	12
-------------------------------------	----

Flammbierte Ananas Rhum de Namur Passionsfruchtvinaigrette Joghurteis	14
---	----

EMPFEHLUNGEN

Käse Brett hausgemachtes Brot exotisches Fruchtchutney	16
--	----

Eifel Côte à l'os für 2

frische Pommes Herbstgemüse Bordelaisesauce und Maître d'hôte-Butter	48 pP
--	-------

