

A la Carte

A Partager (ou pas !)

Toasts au Foie gras 18,00€
Grison / Rhubarbe

Œuf en cocotte 14,00€
Chorizo / Artichaut

Goujonnettes de Solette 16,00€
Sauce Tartare au Maïs et Œufs de Truite

Nos Entrées

Jambon de Porcelet persillé à l'Ail des ours... 22,00€
Croquette au Gruyère d'alpage / Sucrine à la Moutarde

Poireau vinaigrette aux Fruits de mer..... 22,00€
Crevettes grises, sauvage, bouquet / Chipirons et Coquillages

Foie gras de Canard poêlé 24,00€
Servi dans un Bouillon d'Asperges vertes / Anguille fumée
Quinoa soufflé / Livèche

Asperges blanches grillées au barbecue 22,00€
Nuage de Fèves des marais / Jaune d'Œuf confit /
Jus réduit de Poulet rôti

Gnocchis aux Morilles 23,00€
Sauce crémeuse au Vin jaune / Guanciale / Chips à l'Echalote

Une Entrée servie en Plat sera majorée de 5,00 €

Nos Plats

Tournedos de Bœuf d'Haltinne 33,00€
Sauce Choron aux Tomates cerises / Frites fraîches / Salade et Pickles

Cuberoll de Veau pané aux graines 30,00€
Jus de Veau crémé au Soumaintrain / Tartelette feuilletée à l'Oignon

L'Agneau de la Bergerie des Arches 40,00€
Le filet, le gigot et l'épaule en trois cuissons /
Fregola aux petits-Pois-Carottes et Panoufle

Filet de Rouget en terre-mer 30,00€
Poitrine de Porc Brasvar / Patate douce / Shiso
Sauce Genevoise

Sole "Belle Meunière" 40,00€
Frites fraîches / Salade et Pickles

Plat végétarien selon l'inspiration du moment 23,00€

- Au Menu -

Poireau vinaigrette aux Fruits de mer
Crevettes grises, sauvage, bouquet / Chipirons et Coquillages

ou

Asperges blanches grillées au barbecue
Nuage de Fèves des marais / Jaune d'Œuf confit /
Jus réduit de Poulet rôti

Filet de Rouget en terre-mer

Poitrine de Porc Brasvar / Patate douce / Shiso
Sauce Genevoise

ou

Cuberoll de Veau pané aux graines
Jus de Veau crémé au Soumaintrain / Tartelette feuilletée à l'Oignon

Assortiment de Fromages affinés d'ici et d'ailleurs
(Supplément de 5€ sur le prix du menu)

ou

Fraises, Kiwi et Kalamansi
Meringue italienne au Sumac / Siphon de Yaourt / Sorbet /
Biscuit Streusel

*- Menu entrée, plat et dessert : 45,00 € -
- Menu avec les 2 entrées, plat et dessert : 57,00 € -*

Nos Fromages

Assortiment de Fromages affinés d'ici et d'ailleurs :
Sélection de 3 sortes 8,00€
Sélection de 6 sortes 13,00€

Nos Desserts

Brioche en Pain perdu 11,00€
Pomme / Caramel au Beurre demi-sel / Glace Vanille

Sabayon à la Blanche de Namur 11,00€
Rhubarbe / Verveine

Café Liégeois 11,00€
Glace Vanille / Café espresso / Crème battue / Noix de Pécan

Dame blanche 11,00€
Sauce Chocolat / Crème battue / Biscuit croustillant

Fraises, Kiwi et Kalamansi 11,00€
Meringue italienne au Sumac / Siphon de Yaourt / Sorbet / Biscuit Streusel

Glace et Sorbet du moment 3,50€/boule