

MENU « PRESTIGE » *

▪ 4 plats (sans homard et fromage): 90,- ▪ 5 plats (sans homard) : 105,- ▪ 5 plats (sans fromage) : 115,- ▪ 6 Gänge : 129,-

Prix à la carte :

entrée / Plat

1.	<u>TRUITE SAUMONÉE D'ONDENVAL</u>	MARINÉE AU DILL, MOUSSE DE TRUITE FUMÉE, RADIS-DAIKON	29		
2.	<u>TURBOT</u>	AJO BLANCO, AMANDES, CHARLOTTE FUMÉ, ROYAL BELGIAN CAVIAR	40	/	50
3.	<u>HOMARD EUROPÉEN</u>	CARNAROLI-RISOTTO, AMANDES, CHOU DE SAVOIE, ÉCUME À LA TRUFFE	42	/	49
4.	<u>FAON DE L'EIFEL</u>	JUS AU KALAMANSI, CHICONS ET PURÉE AU PANAIS			42
5.	<u>FROMAGES DE LA RÉGION, PAIN AUX FIGUES ET NOIX, CHUTNEY</u> (À LA PLACE DU DESSERT, VEUILLEZ NOUS LE SIGNALER EN DÉBUT DE REPAS)		18		
6.	<u>PRALINE DE LA POIRE WILDEMAN , GLACE AU GINGEMBRE</u>		16		

MENU GOURMAND * (sauf samedi soir)

▪ 3 plats (sans fromage) : 65,- / ▪ 4 plats : 79,-

1.	<u>TATAKI DE BŒUF ANGUS</u>	PONZU, KIMCHI ET LÉGUMES OUBLIÉS	35		
2.	<u>POISSON DU JOUR</u>	DASHI-SOJU-SAUCE „LÉGUMES SAINTVITHOIS“ EN TEMPURA, BUTTERNUT-MOUSSE			39
	ODER				
2.	<u>PERDREAU ET FOIE DE CANARD</u>	AU CHOU VERT, PURÉE „HOMMAGE À JOËL ROBUCHON“			40
3.	<u>FROMAGES DE LA RÉGION, PAIN AUX FIGUES ET NOIX, CHUTNEY</u> (À LA PLACE DU DESSERT, VEUILLEZ NOUS LE SIGNALER EN DÉBUT DE REPAS)		18		
4.	<u>CHOCO-TARTELETTE „GUANAJA“ , CRÈME GLAÇÉE À LA VANILLE BOURBON</u>		16		

* menu servi pour l'ensemble des convives à table. Changements peuvent entrainer un supplément

☞ „à la carte“ maximum 3 préparations par service

☞ nos légumes proviennent en majorité d'une coopérative saint-vithoise bio appelée « Vegder Jemös »