

## Nos préparations :

### Lunch:

Terrine de gibier aux chicons, coings et marrons, coulis d'airelles, pain toast et salade de mesclun au vinaigre de xérès

ou

Oeuf frit cuit mollet, saumon fumé, mousseline de topinambours

\*\*\*

Civet de biche et garniture Grand-Mère, poire au vin rouge, airelles et cwènes di gatte

ou

Risotto de poissons au fenouil et à la livèche, fumet à la citronnelle émulsionné

Entrée + plat: 25€

Servi jeudi midi et vendredi midi

## Nos entrées :

Foie gras de canard marbré aux épices douces, figue rôtie,  
chutney d'abricots et coulis de porto rouge 23€

Risotto à la truffe et viande de grison,  
Bouillon de poule au parmesan  
(truffe d'automne +5€) 18€

Noix de Saint-Jacques poêlées à la ciboulette et gingembre,  
Pulpe de butternut, échalote confite, jambon de pays 25€

Filet de sandre rôti en crumble de noix, embeurrée de choux,  
cerfeuil tubéreux, jus de poule au soja 20€

Ris de veau croustillant, carottes au pain d'épice et graine  
d'anis, oignons doux et bière artisanale « Forêt » de Comblain-  
au-Pont. 28€

## Nos plats :

|  |             |
|--|-------------|
| Aiguillette de biche sauce grand veneur et fruits de saison<br>pulpe de céleri et de marron et cwenne di gatte             | 28€         |
| Ballottine de chapon aux champignons de bois et à la sauge,<br>sauce fleur de cognac, légumes de saison et pommes amandine | 26€         |
| Râble de lièvre, sauce royale<br>Chou rouge à la cardamome, trompettes de la mort,<br>boudin noir rôti et pomme bouchon    | 32€         |
| Turbot sur l'arrête, minestrone de céleri et mangue,<br>Emulsion d'huître à la citronnelle, mousseline de P.de terre       | 28€         |
| Homard à la nage (500gr-600gr), légumes oubliés étuvés au<br>beurre truffé, livèche et betteraves rouges                   | ½ 26€ - 43€ |

## Nos desserts :

|  |     |
|--|-----|
| Soupe au chocolat Valrhona, streudel au cacao, crème au<br>mascarpone et banane caramélisée  | 12€ |
| Millefeuille au spéculoos, poires et coings<br>Crème montée au pralin et glace poire william | 10€ |
| Moelleux au chocolat, crème anglaise,<br>glace vanille et nougatine                          | 10€ |
| Sabayon au Cointreau noir et glace vanille   | 9€  |
| Coupes glacées<br>(dame blanche, brésilienne, café liégeois, colonel, sorbet )               | 9€  |
| Irish coffee   | 12€ |
| Assortiment de fromages wallons et ses accompagnements                                       | 12€ |

***Permettez nous d'attirer votre attention sur ces points :***

***En raison des arrivages journaliers et du marché,  
à partir de 6 personnes,  
nous vous demanderons de vous diriger vers un menu unique  
pour l'ensemble des convives.***

***Nous n'acceptons pas de plat unique le week-end. Minimum entrée+plat.***

Menu 3 services à 40€ - la sélection des vins : 20€

Risotto à la truffe et viande de grison,

Bouillon de poule au parmesan

(truffe fraîche supplément 5€)

\*\*\*

Ballottine de chapon farci aux champignons et à la sauge,

Sauce fleur de cognac légumes de saison et pommes amandine,

\*\*\*

Soupe au chocolat Valrhona, streudel au cacao,

crème au mascarpone et banane caramélisée

Ou

Assortiment de fromages wallons et ses accompagnements (+5€)

Menu 4 services à 55€ - la sélection des vins : 25€

Foie gras de canard marbré aux épices douces, figue rôtie,  
chutney d'abricots et coulis de porto rouge

\*\*\*

Noix de Saint-Jacques poêlées à la ciboulette et gingembre,  
Pulpe de butternut, échalote confite, jambon de pays

\*\*\*

Aiguillette de biche sauce grand veneur et fruits de saison  
pulpe de céleri et de marron et cwène di gatte

\*\*\*

Millefeuille au spéculoos, poires et coings  
Crème montée au pralin et glace poire william

Ou

Assortiment de fromages wallons et ses accompagnements (+5€)

Menu 5 services à 65€ - la sélection des vins à 30€

Foie gras de canard marbré aux épices douces, figue rôtie,  
chutney d'abricots et coulis de porto rouge

\*\*\*

Filet de sandre rôti en crumble de noix, embeurrée de choux,  
cerfeuil tubéreux, jus de poule au soja

\*\*\*

Ris de veau croustillant, carottes au pain d'épice et graine d'anis, oignons doux et bière  
artisanale« Forêt » de Comblain-au-Pont

\*\*\*

Râble de lièvre, sauce royale  
Chou rouge à la cardamone, trompettes de la mort,

boudin noir rôti et pomme bouchon

\*\*\*

Millefeuille au spéculoos, poires et coings

Crème montée au pralin et glace poire william

Ou

Assortiment de fromages wallons et ses accompagnements (+5€)

*Veillez nous informer en cas d'intolérances alimentaires et allergies afin de vous proposer des plats en conséquence.*