

Nos préparations :

Nos entrées :

Foie gras de canard marbré aux épices douces, figue rôtie, chutney d'abricots et coulis de porto rouge	21€
Œuf de ferme cuit mollet en panure, poitrine de lard fumé, émulsions aux girolles et à la sauge	18€
Filet de bar sauvage rôti sur peau, laurier et mousseline de panais, sauce au corail d'oursin	22€
Noix de Saint-Jacques poêlées sur un cassoulet toulousain revisité, julienne de truffe d'automne	25€
Ris de veau croustillant, carottes au pain d'épice et graine d'anis, oignons doux et bière artisanale « Forêt » de Comblain-au-Pont.	25€

Nos plats :

Poitrine de canard sauvage laquée au miel de pin, fruits d'automne, pulpe de céleri et pommes amandines	24€
Perdrix rouge en fine champagne, éclats de châtaignes, légumes d'automne et chips de salsifis	28€
Filet de chevreuil rôti, sauce à la chicorée, compote d'airelles, pommade de chicons, pommes bouchon	30€
Filet de sandre rôti en crumble de noix, embeurrée de choux, cerfeuil tubéreux, jus de poule au soja	24€
Homard à la nage (500gr-600gr), légumes oubliés étuvés au beurre truffé, livèche et betteraves rouges	½ 28€ - 45€

Nos desserts :

Soupe au chocolat Valrhona, streudel au cacao, crème au mascarpone et banane caramélisée	9€
Macaron au pralin, ganache à la vanille bourbon, crème anglaise au rhum et bonbon caramel	9€
Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille et nougatine	12€
Sabayon au Grand Marnier, zestes d'agrumes et sorbet champagne	9€
Coupes glacées (dame blanche, brésilienne, café liégeois, colonel, sorbet)	9€
Irish coffee	12€
Assiette de fromages affinés par le fromager d'Aywaille 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.*

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

A votre service et bonne dégustation.

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

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

Soupe au chocolat Valrhona, streudel au cacao,
crème au mascarpone et banane caramélisée

Ou

Assiette de fromages affinés par le fromager d'Aywaille (suppl. 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
sur un cassoulet toulousain revisité, julienne de truffe d'automne

Poitrine de canard sauvage laquée au miel de pin, fruits d'automne,
pulpe de céleri et pommes amandines

Macaron au pralin, ganache à la vanille bourbon,
crème anglaise au rhum et bonbon caramel

Ou

Assiette de fromages affinés par le fromager d'Aywaille (suppl. 5€)

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

Œuf de ferme cuit mollet en panure, poitrine de lard fumé,
émulsions aux girolles et à la sauge

Filet de bar sauvage rôti sur peau,
laurier et mousseline de panais, sauce au corail d'oursin

½ Homard à la nage,
légumes oubliés étuvés au beurre truffé, livèche et betteraves rouges

Filet de chevreuil rôti, sauce à la chicorée,
compote d'airelles, pommade de chicons, pommes bouchon

Sabayon au Grand Marnier, zestes d'agrumes et sorbet champagne

Ou

Assiette de fromages affinés par le fromager d'Aywaille (suppl. 5€)

*Tous les légumes sont frais et naturels, cultivés dans le village d'Oneux, sur les hauteurs de
Comblain-au-Pont :
Le jardin de la Fouarge*

*Utilisation des engrais et procédés naturels, sans pesticides et autre chimie amusante avec
l'aide de Pétula, un cheval de trait ardennais, dans le plus grand respect de la terre.*