

# Information

Informatie – Information  
Informationen

## Les forfaits vins du midi

### Pour le lunch 3 services :

- **16 € par personne** incluant :
  - Vin servi à discrétion hors dessert
  - Eaux plates et pétillantes sur table
  - Un café / thé par personne

### Pour le lunch 2 services

#### **ENTREE – PLAT :**

- **16 € par personne** incluant :
  - Vin servi à discrétion
  - Eaux plates et pétillantes sur table
  - Un café / thé par personne

### Pour le lunch 2 services

#### **PLAT – DESSERT :**

- **14 € par personne** incluant :
  - Vin servi à discrétion hors dessert
  - Eaux plates et pétillantes sur table
  - Un café / thé par personne

# Le Menu Gourmet

## Gourmet menu

Dégustation apéritive – **Kleine hapjes en aperitief** – Appetizers - *Kleine Snacks und Aperitif*



**Saumon mariné façon Gravad Lax, pickles de légumes, œufs de poisson volant au Wasabi, mayonnaise au sésame torréfié**

**Op « Gravad Laxe » wijze ingemaakte zalm, groenten in het zuur, kuit van vliegende vis met Wasabi en mayonaise met geroosterde sesamzaadjes**

«Gravad Lax» marinated salmon, pickled vegetables, flying fish eggs with Wasabi and mayonnaise with roasted sesame seeds.

Marinierter Lachs «Gravad Lax», eingelegtes Gemüse, fliegender Fisch Eier mit Wasabi und Mayonnaise mit gerösteten Sesamsamen



**Œufs bio brouillés à la truffe, truite fumée arc-en-ciel de Malmédy, crevettes grises**  
**Biologisch roerei met truffel, gerookte regenboog forel van Malmédy, grijze garnalen**

Scrambled eggs with truffle, smoked rainbow trout from Malmédy, gray shrimps

Rührei mit Trüffel, geräucherte Regenbogenforelle von Malmédy, graue Garnele



**Filet pur de veau fermier, butternut, polenta au Grana Padano, châtaigne, jus corsé**  
**Zuivere kalfsfilet, muskaatpompoen, polenta met Grana Padano, kastanje, pittige jus**

Pure veal fillet, nutmeg squash, polenta with Grana Padano, chestnut, spicy sauce

Pures Kalbsfilet, Muskatnusskürbis, Polenta mit Grana Padano, Kastanie, pikante Soße



**Déclinaison chocolat/café**

Chocolade/koffie variatie

Chocolate/coffee variation

Schokoladen/Kaffeevariante

OU

**Chariot de fromages affinés – *Keuze uit gerijpte kazen***

*Choice of Matured Cheeses - Auswahl von gereiften Käse Sorten*

### Le Menu :

Les forfaits vins – *Wijnarrangement* – *Wines packages* – *Weinarrangement:*

- « Découverte »
- « Prestige »

50,00 €

22,00 €

32,00 €

**Menu unique par table entière – Uniquement menu à partir de 7 couverts**

# Les entrées

## Voorgerechten – Starters - Vorspeisen

	<p><b>Saumon mariné façon Gravad Lax, pickles de légumes, œufs de poisson volant au Wasabi, mayonnaise au sésame torréfié</b> <b>Op « Gravad Laxe” wijze ingemaakte zalm, groenten in het zuur, kuit van vliegende vis met Wasabi en mayonaise met geroosterde sesamzaadjes</b> «Gravad Lax» marinated salmon, pickled vegetables, flying fish eggs with Wasabi and mayonnaise with roasted sesame seeds. Marinierter Lachs «Gravad Lax», eingelegtes Gemüse, fliegender Fisch Eier mit Wasabi und Mayonnaise mit gerösteten Sesamsamen</p>	19,00 €
	<p><b>Tranchette de foie gras de canard, chutney de fruits de saison</b> Eendenlever foie gras, seizoenfruitchutney Duck foie gras, seasonal fruit chutney Enten Foie Gras, saisonales Fruchtchutney</p>	20,00 €
	<p><b>Bisque de homard, filets de sole, crevettes grises, Edamame</b> <b>Kreeftenbisque, tongfilet, grijze garnalen, Edamame (jonge sojabonen)</b> Lobster bisque, sole fillet, gray shrimp, edamame (young soybeans) Hummersuppe, seezungenfilet, graugarnele, Edamame (junge Sojabohnen)</p>	21,00 €
	<p><b>Escalope de foie gras de canard, lard confit, jus réduit</b> <b>Eenden foie gras, gekonfijt spek en gereduceerde jus</b> Duck foie gras, candied bacon and reduced Jus Enten Foie gras, kandierte Speck und reduzierter soße.</p>	20,00 €
 	<p><b>Œufs brouillés bio à la truffe, truite fumée Arc-en-Ciel de Malmédy, Grana Padano</b> <b>Biologisch roerei met truffel, gerookte regenboog forel van Malmédy, Grana Padano</b> Scrambled Biological eggs with truffle, smoked Malmédy Rainbow trout, Grana Padano Rührei mit Trüffel, geräucherte Regenbogenforelle von Malmédy, Grana Padano</p>	18,00 €
	<p><b>Filet de bar snacké, spiniata, butternut émulsion légère au chorizo</b> <b>Kort gebakken zeebaarsfilet, spiniata, muskaatpompoe met een licht opgeklopte chorizo sausje</b> Shortly baked sea bass fillet, spiniata, nutmeg squash with a slightly whipped chorizo sauce Kurz gebackenes wolfsbarschfilet, Spiniata, Muskatnusskürbis mit leicht verklopfter chorizo-soße</p>	19,00 €
	<p><b>Farandole de légumes marinés, vinaigrette à l'huile de noix bio</b> <b>Farandole van gemarineerde groenten, walnootolie bio vinaigrette</b> Farandole of marinated vegetables, walnut oil bio vinaigrette Farandole aus mariniertem gemüse, walnussöl bio vinaigrette</p>	15,00 €

Menu unique par table entière – Uniquement menu à partir de 7 couverts

# Les plats

Hoofdgerechten – Main dishes

Hauptgerichte

	<p><b>Sole de la mer du nord grillée aux parfums d'automne</b> <b>Gegrilde Noordzeetong Meunière met een parfum van de herfst</b> Meunière-style sole from north sea with a perfume of autumn Nordseezunge Meunière mit Herbst Parfüm</p>	<b>34,00 €</b>
	<p><b>Fricassée de homard aux légumes du marché</b> <b>Fricassee van kreeft met groenten van de markt</b> Lobster fricassee with vegetables from the market Hummerfricassee mit Gemüse von dem Markt</p>	<b>Prix du jour</b>
	<p><b>La pêche du jour selon l'arrivage</b> <b>Vis afhankelijk van geleverde dagvangst</b> Fish delivered daily Fisch je nach angeliefertem Tagesfang</p>	<b>Prix du jour</b> <b>Dagprijs</b> Daily rate Tages Preis
	<p><b>Côte à l'os Irlandaise (500g), pommes frites maison, sauce au poivre</b> <b>Ierse ribben (500 g), zelfgemaakte frieten, peperzousje</b> Irish rib eye (500g), homemade french fries, pepper sauce Irish ribs (500 g), hausgemachte pommes frites, Pfeffer Soße</p>	<b>38,00 €</b>
	<p><b>Canette de Challan cuite à basse température, ananas rôti, jus à l'échalote</b> <b>Eend van de Challan op lage temperatuur gekookt, gekarameliseerde abricozen, Gemengde aroma's van selderij en een pittige kalfsvlees jus</b> Duck from Challan cooked at low temperature, mixed aromas of celery, spicy veal sauce Auf niedriger Temperatur gekochte Ente von der Challan, karamellisierte Aprikose, gemischte Selleriearomen und eine scharfe</p>	<b>26,00 €</b>
	<p><b>Filet pur de veau fermier, butternut, polenta au Grana Padano, châtaigne, jus corsé</b> <b>Zuivere kalfsfilet, muskaatpompoen, polenta met Grana Padano, kastanje, pittige jus</b> Pure veal fillet, nutmeg squash, polenta with Grana Padano, chestnut, spicy sauce Pures Kalbsfilet, Muskatnusskürbis, Polenta mit Grana Padano, Kastanie, pikante Soße</p>	<b>32,00 €</b>
	<p><b>Coeur de ris de veau braisé au thym et beurre de Celles</b> <b>Gesmoorde kalfszwezerik met tijm en boter uit Celles</b> Braised sweetbreads with thyme and butter from Celles Geschmortes Kalbsbries mit Thymian und Butter aus Celles</p>	<b>32,00 €</b>
	<p><b>Intuition végétarienne du moment</b> <b>Vegetarische intuïtie van het moment</b> Vegetarian intuition of the moment Vegetarische Intuition des Augenblicks</p>	<b>21,00 €</b>

Menu unique par table entière – Uniquement menu à partir de 7 couverts

# Les Desserts

Nagerechten – Desserts –  
Nachtisch

**Chariot de fromages affinés** 14,00 €

**Keuze uit gerijpte kazen**

Choice of Matured Cheeses

Auswahl von gereiften Käse Sorten

**« Dame blanche classique » et son chocolat chaud** 10,00 €

**Klassieke “Dame blanche” met warme chocolade**

Classic « Dame blanche » with hot chocolate

Klassische Dame blanche mit heißer chokolade

**Sabayon au champagne, sorbet de saison** 10,00 €

**Champagne Sabayon, sorbetijs van het seizoen**

Champagne Sabayon with sorbet icecream of the season

Champagne Sabayon mit Sobeteis van dieser Jahreszeit

**Ananas flambé par nos soins au rhum brun** 12,00 €

**Geflambeerde ananas met vodka**

Flambéed pine-apple with vodka

Flambierte Ananas mit vodka



**Déclinaison chocolat – café** 10,00 €

**Chocolade - Koffie variatie**

Declination of chocolate – coffee

Schokoladen - Kaffee Variation



**Pommes caramélisées, caramel beurre salé, glace chocolat blanc** 10,00 €

**Gekarameliseerde appels, gezouten boterkaramel, wit chocolade-ijs**

Caramelized apples, salted butter caramel, white chocolate icecream

Karamellisierte Äpfel, gesalzenes Butterkaramel, weißer Schokolade Eis

Certains mets peuvent nécessiter un temps de préparation plus long que d'autres.  
N'hésitez pas à demander à notre Maître d'hôtel tout renseignement utile pour précommander  
si besoin et vous éviter trop d'attente

**Menu unique par table entière – Uniquement menu à partir de 7 couverts**

# Les Logos & Labels

Logo's – Logos & labels



Bio européen



Végétarien



Produit belge



Produit wallon



Produit namurois



Agriculture wallonne