

# Information

Informatie – Information

## Les forfaits vins du midi

### Pour le lunch 3 services :

- **14 € 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 :**

- **14 € 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 :**

- **12 € 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 – Versnaperingen – Appetizers



#### Saumon de Norvège façon Gravadlax, pickles de légumes, chips aux crevettes, mayonnaise au wasabi

*Gravadlax Noorse zalm, groentepickles, garnalenchips, wasabimayonnaise*  
*Gravadlax Norwegian Salmon, vegetables, crisps of shrimps, wasabimayonnaise*



#### Crevettes sauvages snackées, céleri, oignon, émulsion légère au chorizo

*Snacked wild garnalen, selderij, uien, lichte emulsie met chorizo*  
*Wild snacked shrimps, celery, onion, light chorizo emulsion*



#### Filet de canette des Chalans cuit à basse température, texture de carottes, jus de veau corsé à l'échalote

*Eendenfilet van Chalans gekookt bij lage temperatuur, wortelen textuur, sterke kalfsvlees jus met sjalot*  
*Duckfilet from Chalans cooked at low temperature, carrot texture, strong veal juice with shallot*



#### Déclinaison autour du chocolat belge

*Declinatie rond Belgische chocolade,*  
*Declination around Belgian Chocolate*

OU

#### Chariot de fromages affinés – Kaastrolley - Cured cheese trolley

OU

#### Sabayon aux fruits exotiques, sorbet mangue

*Sabayon van exotisch fruits, mango sorbet*  
*Sabayon with exotic fruits*

#### Le Menu :

#### Les forfaits vins – met aangepaste wijnen – wines packages :

- « Découverte »
- « Prestige »

50,00 €

22,00 €

32,00 €

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

# Les entrées

## Voorgerechten – Starters

<b>Saumon de Norvège façon Gravadlax, pickels de légumes, chips aux crevettes, mayonnaise au wasabi</b> <i>Gravadlax Noorse zalm, groentepickles, garnalenchips, wasabimayonaise</i> <i>Gravadlax Norwegian Salmon, vegetables, crisps of shrimps, wasabimayonaise</i>	20,00 €
<b>Emincé de bœuf Holstein mûré, fruits secs, vinaigrette à l'huile de noix et Xérès</b> <i>Gesneden Holstein-runder-, gedroogd vruchten, walnotenolie en Xeres vinaigrette</i> <i>Sliced mature beef « Holstein », dried fruits, walnut and Xeres vinaigrette</i>	20,00 €
<b>Œufs brouillés bio, saumon fumé artisanal de Gembloux, Grana Padano</b> <i>Biologische roereieren, gerookte zalm van Gembloux, Grana Padano</i> <i>Organic scrambled eggs, smoked salmon from Gembloux, Grana Padano</i>	21,00 €
<b>Les 6 huîtres creuses de Zélande</b> <i>6 oesters van Zeeland</i> <i>6 oysters from Zeeland</i>	16,00 €
<b>Crevettes sauvages snackées, céleri rave, oignon, émulsion légère au chorizo</b> <i>Snacked wild garanalen, selderij, uien, lichte emulsie met chorizo</i> <i>Wild snacked shrimps, celery, onion, light chorizo emulsion</i>	20,00 €
<b>Cœur de ris de veau braisé, jus truffé</b> <i>Gesmoords kalfszwezerikken met truffel jus</i> <i>Braised sweetbread, truffle juice</i>	26,00 €
<b>Farandole de légumes marinés, vinaigrette à l'huile de lin</b> <i>Slaatje van gemarineerde seizoensgroenten met lijnzaadolie</i> <i>Marinated vegetables, dressing with linseed oil</i>	15,00 €



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

# Les plats

## Hoofdgerechten – Main dishes

	<b>Sole de la Mer du Nord grillé, jardinière de légumes d'hiver, citron vert</b> <i>Gegrilled tong uit de Noordzee, winter groenten, lime</i> <i>Grilled sole from the Northsea, winter vegetables, lime</i>	35,00 €
	<b>Mi cuit de saumon, Petits Gris de Namur, poitrine de lard salée, écume d'herbes fraîches</b> <i>Halfgabekan zalmon, slakken van Namen, gezouten spkborst, verse kruiden schuim</i> <i>Half cooked salmon, snails from Namur, salted bacon breast, fresh herb foam</i>	26,00 €
	<b>Filets de plie, crevettes grises de la Mer du Nord, câperons, tapenade tomates séchées</b> <i>Schol filet, grijse garnalen uit de Noordzee, kappertjes, gedroogde tomaten tapenade</i> <i>Plaice filet, grey shrimps from the North Sea, capers, dried tomatoes tapenade</i>	27,00 €
	<b>Pigeonneau royal d'Anjou en deux façons, garniture hivernale</b> <i>Duifje "royal" van Anjou op 2 wijze, wintergarnituur</i> <i>Royal squab from Anjou in two ways, hibernal garnishing</i>	36,00 €
	<b>Filet pur de bœuf Simmenthal, façon Rossini</b> <i>Rundfilet « Simmenthal », op Rossini wijze</i> <i>Rib eye « Simmenthal », Rossini style</i>	36,00 €
	<b>Filet de canette des Chalans cuit à basse température, texture de carottes, jus de veau corsé à l'échalote</b> <i>Eendenfilet van Chalans, gekookt bij lage temperatuur, wortelen textuur, sterke kalfsvlees jus met sjalot</i> <i>Duckfilet from Chalans cooked at low temperature, carrot texture, strong veal juice with shallot</i>	27,00 €
	<b>Intuition végétarienne du moment</b> <i>Vegetarische intuïtie van het moment</i> <i>Vegetarian intuition of the moment</i>	21,00 €

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

# Les Desserts

## Nagerechten – Desserts

<b>Chariot de fromages affinés</b> <i>Kaas assortiment</i> <i>Cheese assortment</i>	<b>14,00 €</b>
<b>« Dame blanche classique » et son chocolat chaud</b> <i>« Dame blanche classique » met warm chocolade</i> <i>Classic « Dame blanche » with hot chocolate</i>	<b>10,00 €</b>
<b>Sabayon au Grand Marnier, zestes d'agrumes confits, mandarine</b> <i>Grand Marnier Sabayon, gekonfijt citrusvruchtschillen, mandarijn</i> <i>Grand Marnier sabayon, candied citrus zests, mandarin</i>	<b>10,00 €</b>
<b>Ananas flambés par nos soins, meringue, crunch chocolat, gel mangue, sorbet aux fruits des îles</b> <i>Ananas gekarameliseerd, schuimpje, chocolade crunch, mango gel, vruchtensorbet uit de eilanden</i> <i>Flambéed pineapple, meringue, chocolate crunch, mango jelly, island fruit sorbet</i>	<b>10,00 €</b>
<b>Le chocolat dans tous ses états</b> <i>Assortiment van chocolade desserts</i> <i>Various chocolate desserts</i>	<b>10,00 €</b>
<b>Tartelette aux fruits de saison, crumble vanille, meringue</b> <i>Sezoen vruchten tartje, vanille crumble, Schuimpje</i> <i>Seson fruits tartlet, vanilla crumble, meringue</i>	<b>10,00 €</b>

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