

# **MENU DU JOUR DE NOEL au** **restaurant – 75 EUR**

**Trio de dégustations**

\*\*\*\*\*

**Carpaccio de marcassin fumé dans notre fumoir, copeaux de foie gras  
100% morceaux, quelques germes d'hiver**

\*\*\*\*\*

**Duo de gros gambas Black Tiger décortiqués, snackés à la plancha,  
fine ratatouille**

\*\*\*\*\*

**Sorbet citron et Limoncello**

\*\*\*\*\*

**Filet de biche, réduction de bière à la cerise, poire pochée, aïelles, gratin  
de pomme de terre**

**OU**

**Poitrine de pintadeau fermier basse température, poêlée de cèpes, jus de  
carcasse, pommes amandines**

\*\*\*\*\*

**Duo de desserts « un fruité, un chocolaté »**

**OU**

**Ardoise de fromages affinés**

**Avec notre sélection de vins : +25 EUR**

# **MENU DU JOUR DE L'AN au** **restaurant – 75 EUR**

## **Trio de dégustations**

\*\*\*\*\*

**Homard canadien façon Belle Vue et saumon gravlax, émulsion wasabi et curry rouge**

\*\*\*\*\*

**Noix de Saint Jacques snackées, émulsion de chou fleur, croustillant de lard**

\*\*\*\*\*

**Sorbet citron et Limoncello**

\*\*\*\*\*

**Filet de biche, réduction de bière à la cerise, poire pochée, airelles, gratin de pomme de terre**

**OU**

**Magret de canard rôti sur la peau « Rossini », échalotes confites au vin de Bordeaux, foie gras poêlé, pommes amandines**

\*\*\*\*\*

**Duo de desserts « un fruité, un chocolaté »**

**OU**

**Ardoise de fromages affinés**

**Avec notre sélection de vins : +25 EUR**

## **SERVICE TRAITEUR – FETES DE FIN D'ANNEE 2023**

**1/2 homard canadien façon Belle Vue, mayo, quelques crevettes grises 24 EUR**

**Terrine de foie gras de canard 100% morceaux, confits de fruits secs, pain  
cramique 20 EUR**

**Terrine de faisan à notre façon, raisins marinés et magret de canard fumé de  
notre fumoir 18 EUR**

**Carpaccio de noix de Saint Jacques, copeaux de foie gras, émulsion wasabi et  
curry rouge 20 EUR**

**Poêlée de noix de St Jacques, crème infusée d'ail et jambon d'Ardenne 21 EUR**

**1/2 homard canadien, quelques légumes julienne, tagliatelles à l'encre de seiche,  
jus de carcasse crémé et curry Madras 24 EUR**

**Duo de gros gambas décortiqués, fine ratatouille du soleil, écrasé de pomme de  
terre 22 EUR**

**Dos de biche rôti, réduction de bière à la cerise, quelques légumes d'hiver, gratin  
de pomme de terre 29 EUR**

**Poitrine de pintadeau fermier rôti sur la peau, poêlée de cèpes, gratin de pomme  
de terre 26 EUR**

**Cœur de cabillaud Mer du Nord « façon ostendaise », écrasé de pomme de terre,  
embeurrée de poireaux, crevettes grises 28 EUR**

**Duo de mousse au chocolat Callebaut noir et blanc 9 EUR**

**Pannacotta aux fruits rouges et amandes grillées 9 EUR**

**Assiette de 5 fromages affinés, quelques fruits secs 10 EUR**

**Veillez passer vos commandes au plus tard le 18/12 pour Noël et au plus tard le  
25/12 pour Nouvel An (uniquement par téléphone 0475/311444).**