



POUR L'APÉRO

L'assiette de salaisons de la ferme Magerotte à Nassogne
et fromages de Rochefort

12.00 €



LES ENTRÉES

Ma terrine de campagne à la djaye de Tellin (liqueur de noix)
oignons rouges confits, chutney de navets, jeunes pousses et sauce pickels

17.00 €

Velouté froid de topinambours, foie gras, magret de canard fumé,
noisettes et vieux balsamique (canard provenant de la ferme de Floumont)

18.00 €

Homard à la nage façon "Bordelaise", légumes croquants et pâtes fraîches

24.00 €

Foie gras pœlé, boudin noir, pomme et stoemp de carottes

23.00 €

Sur notre table, le beurre salé de la ferme Ferret-Renaville à Eprave et l'huile de colza 100% naturelle de Achêne.

Toutes les préparations à la carte peuvent contenir des résidus d'allergènes indiqués par la loi.

En cas d'intolérance alimentaire, veuillez nous prévenir lors de la commande.

Nous ferons le nécessaire pour combler vos desideratas.



APÉRO/ENTRÉES



LES PLATS

Les Truites de notre vivier (pêchées à la commande)

Meunière ou aux amandes 18.50 €

Notre spécialité, la truite au bleu, légumes du bouillon et beurre blanc 20.00 €

*Nos grillades au big green egg, charbon de bois et copeaux de vignes
(Ferme de la Galette à Patignies)*

Le Rumsteack de vache Blanc Bleu Belge de Bertrand Léonard 22.00 €

Le contrefilet de vache Blanc Bleu Belge de Bertrand Léonard 25.00 €

Sauce au choix : Béarnaise au beurre de ferme, poivre vert, Archiduc (+ 3 €)

*Nos grillades sont servies avec du mesclun et des frites fraîches coupées à la main
et cuites à la graisse de bœuf*

Cœur de ris de veau braisé, embeurré de chou vert, lard fermier,
purée de pomme de terre aux brisûres de truffes, sauce au banyuls 30.00 €

Filet de merlan, bisque de crustacés, clémentines, riz noir sauvage du Piémonté 25.00 €

Volaille fermière cuite à basse température, vadouvan, purée de panais,
champignons des bois, jus brun au miel 25.00 €



PLATS

BOISSONS CHAUDES

Espresso Masalto	3.00 €
Grand café Masalto	3.00 €
Décaféiné Bio	3.00 €
Cappucino	3.50 €
Latte Macchiato	3.50 €
Thé de Baillonville (<i>demandez notre carte</i>)	3.00 €
Irish coffee au Tullamore	8.00 €

LES DESSERTS

La crème brûlée à la vanille de Tahiti	7.00 €
Sauté d'ananas, flambé au rhum, rafraîchi à la glace coco et craquant à l'orange	9.00 €
L'assiette de fromages d'ici et d'un peu plus loin	11.00 €

NOS GLACES

La traditionnelle dame blanche, chantilly et chocolat chaud Valrhona illanka 63%	7.00 €
La coupe ÔTHENTIQUE (glace caramel beurre salé, stracciatella, glace spéculoos et caramel beurre salé)	8.00 €
L'assortiment de sorbets du moment	7.00 €
La coupe junior	2.00 €

Nos glaces et sorbets sont fabriqués avec des matières premières de qualité, lait et crème de la ferme. Ils sont réalisés par la famille Gilson dans le cœur des Ardennes belges depuis plus de 30 ans.

DESSERTS

MENU BIB GOURMAND



Ma terrine de campagne à la djaye de Tellin (liqueur de noix)
oignons rouges confits, chutney de navets, jeunes pousses et sauce pickels

Ou

Velouté froid de topinambours, foie gras, magret de canard fumé,
noisettes et vieux balsamique (canard provenant de la ferme de Floumont)

Filet de merlan, bisque de crustacés, clémentines, riz noir sauvage du Piémonté

Ou

Volaille fermière cuite à basse température, vadouvan, purée de panais,
champignons des bois, jus brun au miel

Sauté d'ananas, flambé au rhum, rafraîchi à la glace coco et craquant à l'orange

Ou

La crème brûlée à la vanille de Tahiti

Ou

L'assiette de fromages d'ici et d'un peu plus loin (+ 3€)

(35.00 €)

Menu servi par table entière



MENU
GOURMAND