



LES ENTRÉES

Terrine de foie gras mi-cuit au porto, chutney de cerises, brioche à la française 25.00 €
(foie gras réalisé par nos soins, provenant de la ferme de Floumont à Ortho)

Crevettes lagostina, épeautre, pamplemousse rose, chiconnette, jus bisqué 23.00 €
(chicons de la ferme des Rabanisses à Rochefort)

Tartare de bœuf holstein fumé et son cromesquis, foie gras, 23.00 €
céleri boule en remoulade, moutarde de Dion

Sur notre table, le beurre salé de la ferme Ferret-Renaville à Eprave et l'huile de colza 100% naturelle de Achêne.
Notre pain est réalisé avec les farines du Moulin de Vencimont, un moulin à eau du 18^{ème} siècle.

*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

La truite au bleu, légumes du bouillon, beurre blanc à l'échalote, yuzu, persil, <i>(Truite de chez mon ami Alain Schonbrodt à Hargimont, pêchée à la commande)</i>	25.00 €
Rumsteack de vache grillé au barbecue Kamado, béarnaise au beurre de ferme, frites coupées à la main, cuites à la graisse de bœuf <i>(Vache blanc bleu belge de Bertrand Léonard, ferme de la Galette à Patignies, nous utilisons du Tcharbon de bois 100% naturel, 100% belge de Bertrix)</i>	30.00 €
La pêche du jour, lard confit 12h, chou blanc étuvé, truffe noire melanosporum, beurre blanc au Noilly Prat	29.00 €
Magret de canard, poires, purée de panais, légumes de saison, purée d'Artemis aux herbes fraîches <i>(canard de chez Eric et Christina, ferme de Floumont, pommes de terre Artemis des jardins de Mimie à Conneux)</i>	29.00 €
Noix de ris de veau braisé, façon grand-mère, champignons, lard confit, truffe melanosporum	36.00 €

A partir de 5 convives, merci de limiter le choix à 2 entrées et 2 plats différents !



PLATS



BOISSONS CHAUDES

Espresso Masalto	5.00 €
Grand café Masalto	5.00 €
Décaféiné Bio	5.00 €
Cappucino	5.50 €
Latte Macchiato	5.50 €
Thé de Baillonville (<i>demandez notre carte</i>)	5.00 €
Irish coffee au Tullamore	13.00 €



LES DESSERTS

La traditionnelle dame blanche, chantilly et chocolat chaud Valrhona illanka 63%	11.00 €
L'assortiment de sorbets du moment	11.00 €
La crème brûlée à la vanille de Tahiti	11.00 €
La tartelette citron meringuée, sorbet chocolat	11.00 €
L'assiette de fromages d'ici et d'un peu plus loin	12.00 €

Nous sélectionnons nos fromages dans des fermes de la région et travaillons aussi avec les affineurs fromagers Van Tricht, proclamés meilleurs fromagers d'Europe et nous travaillons également avec Pascal Fauville, meilleur fromager de Belgique 2010 et vice-champion du monde 2013.

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



Les mises en bouche

Crevettes lagostina, épeautre, pamplemousse rose, chiconnette, jus bisqué
(chicons de la ferme des Rabanisses à Rochefort)

Ou

Tartare de bœuf holstein fumé et son cromesquis, foie gras,
céleri boule en remoulade, moutarde de Dion
(foie gras réalisé par nos soins, provenant de la ferme de Floumont à Ortho)

La pêche du jour, lard confit 12h, chou blanc étuvé,
truffe noire melanosporum, beurre blanc au Noilly Prat

Ou

Magret de canard, poires, purée de panais, légumes de saison,
purée d'Artemis aux herbes fraîches
*(canard de chez Eric et Christina, ferme de Floumont,
pommes de terre Artemis des jardins de Mimie à Conneux)*

La tartelette, citron meringuée, sorbet chocolat

Ou

L'assiette de fromages d'ici et d'un peu plus loin (4 choix)

*Nous sélectionnons nos fromages dans des fermes de la région et travaillons aussi
avec les affineurs fromagers Van Tricht, proclamés meilleurs fromagers d'Europe
et nous travaillons également avec Pascal Fauville,
meilleur fromager de Belgique 2010 et vice-champion du monde 2013.*

Menu avec une entrée : 47.00 €

Menu avec deux entrées : 58.00 €

Menu servi par table entière.

Aucun changement n'est possible dans le menu bib gourmand



MENU GOURMAND

ENTRÉES

- * Terrine de foie gras mi-cuit au porto, chutney de cerises, briche à la française 25.00 €
(foie gras réalisé par nos soins, provenant de la ferme de Floumont à Ortho)
- * Crevettes lagostina, épeautre, pamplemousse rose, chiconnette, jus bisqué 23.00 €
(chicons de la ferme des Rabanisses à Rochefort)
- * Tartare de bœuf holstein fumé et son crosnes, foie gras, 23.00 €
céleri boule en remoulade, moutarde de Dion

PLATS

- * La truite au bleu, légumes du bouillon, beurre blanc à l'échalote, yuzu, persil, 25.00 €
(Truite de chez mon ami Alain Schonbrodt à Hargimont, pêchée à la commande)
- * Rumsteack de vache grillé au barbecue Kamado, béarnaise au beurre de ferme, 30.00 €
frites coupées à la main, cuites à la graisse de bœuf
(Vache blanc bleu belge de Bertrand Léonard, ferme de la Galette à Patignies, nous utilisons du Tcharbon de bois 100% naturel, 100% belge de Bertrix)
- * La pêche du jour, lard confit 12h, chou blanc étuvé, 29.00 €
truffe noire melanosporum, beurre blanc au Noilly Prat
- * Magret de canard, poires, purée de panais, légumes de saison, 29.00 €
purée d'Artemis aux herbes fraîches
(canard de chez Eric et Christina, ferme de Floumont, pommes de terre Artemis des jardins de Mimie à Conneux)

DESSERTS

- * La traditionnelle dame blanche, chantilly et chocolat chaud Valrhona illanka 63% 11.00 €
- * L'assortiment de sorbets du moment 11.00 €
- * La crème brûlée à la vanille de Tahiti 11.00 €
- * La tartelette, citron meringuée, sorbet chocolat 11.00 €
- * L'assiette de fromages d'ici et d'un peu plus loin 12.00 €

Nous sélectionnons nos fromages dans des fermes de la région et travaillons aussi avec les affineurs fromagers Van Tricht, proclamés meilleurs fromagers d'Europe et nous travaillons également avec Pascal Fauville, meilleur fromager de Belgique 2010 et vice-champion du monde 2013.

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.

LA CARTE