

~ Entrées ~

Duo de Foie Gras, Sauce Porto Rouge, Figues rôti ***

Coquilles Saint-Jacques, Risotto aux Champignons, Sauce Safran, Parmesan **

Saumon Gravlax Maison, Crevettes grises, Mousse d'Avocat, Pamplemousse

Tartare de Thon, Gingembre et Citronnelle

Carpaccio de Holstein à l'Huile de Noix, Salade Roquette, Parmesan, Pignon de Pin,
ajout de Copeaux Foie Gras possible*

Cuisses de Grenouilles, Beurre à l'Ail en Persillade *

Soupe de Lentilles, Gambas au Curry, Huile de Truffe **

~ Plats ~

Tournedos de Bœuf, Frites Fraiches, Sauce au Poivre ou Pleurote **

Magret de Canard, Sauce Framboise

Blanquette de Veau

Cochon de Lait Ibérique, Sauce Morilles ***

Saumon, Sauce Miel et Citron, Câpres

Truite entière , Arc en Ciel du « Chabotais », Amande ou Meunière

Cabillaud, Epinard, Purée, Beurre blanc

Filets de Sole Meunière ***
(commandez 1 jour à l'avance)

Poulet Ardennais Rôti, pour 2 Personnes **
(commandez 1 jour à l'avance)

~Voorgerechten~

Duo van Eendenlever, Saus van Rode Port, Vijgen ***

Sint Jacobsschelpen, Risotto met Champignons, Saffraan Saus, Parmezaan**

Huisgemaakte Zalm Gravlax, Grijs Garnaaltjes, Mousse van Avocado, Grapefruit

Tartaar van Tonijn, Gember, Citroen

Carpaccio van Holtstein Rund, Roquette Salade, Parmezaan, Pijnboompitjes,
eventueel met Eendenleverkrullen *

Kikkerbillen, Boter, Peterselie, Knoflook *

Soep van Linzen, Gamba's met Kerrie, Truffelolie **

~Hoofdgerechten ~

Tournedos, huisgemaakte Friet, Peper Saus of Saus van Oesterzwammen**

Eendenborst, Saus van Frambozen

Stoofpotje van Kalf

Iberisch mager Speenvarken, Saus van Morilles ***

Zalm, Saus van Honing en Citroen, Kappertjes

Gebakken Forel, Arc en Ciel du « Chabotais », Amandelen of Meunière

Kabeljauw, Spinazie, Puree, Botersaus

Zeetong Filets, Meunière, (boter gebakken)***

(1 dag van te voren bestellen)

Hele gebraden Ardennese Kip voor 2 personen **

(1 dag van te voren bestellen)

Auberge D'Alle

HÔTEL & RESTAURANT

L'équipe de Cuisine vous propose de découvrir notre carte,
une cuisine traditionnelle et moderne, alliant saveurs et produits frais.

Ons Keuken Team nodigt U uit onze kaart te ontdekken,
een traditionele keuken in een modern jasje, met uitsluitend dagverse producten.

2 plats/gangen: 39,50 euro

3 plats/gangen: 49.50 euro

4 plats/gangen: 59,50 euro

5 plats/gangen: 69.50 euro

Entrée/Voorgerecht 19.50 euro

Plat Principale/Hoofdgerecht: 33,50 euro

Dessert/Nagerecht: 14,50 euro

Heeft u een voedsel allergie, laat U het ons gerust weten.

Si vous avez une allergie alimentaire, veuillez-nous le dire.

Supplément / Supplement ; * € 3.50 ** € 5.50 *** € 7.50 **** € 10.00

Tous nos Plats sont servis avec une garniture de Légumes frais et de Pommes de Terre.
Al onze gerechten worden geserveerd met een verse Groenten en Aardappel garnituur.

~ Plateau de Fromages ~

Fromages Locaux et Français, Fruits sec, Sirop de Liège*

~ Desserts ~

(tous les Desserts sont faits Maison)

Sabayon, Glace Vanille, Cava*

Duo de Mousse Chocolat Noir et Blanc*

Nougat Glacé

Dame Blanche ou Brésilienne

Colonel, Vodka, Citron sorbet

Poire Fondants aux Epices, Crumble, Glace Vanille

Tarte Tatin, Glace Caramel Salé

Salade de Fruits frais, Glace Pistache, Pistache *

~ Kaas ~

Kaas uit de Regio en Frankrijk, gedroogd Fruit, Luikse Siroop *

~ Dessert ~

(Al onze Desserts zijn Huisgemaakt)

Sabayon, Vanille IJs, Cava*

Duo van Witte en Bruine Chocolademousse*

Nougat Glacé

IJs naar keuze ; Dame Blanche of Brésilienne

Colonel, Wodka, Citroensorbet

Gepocheerde Peer met Kruiden, Crumble, Vanille IJs

Omgekeerde Appelkaart, Gezouten Caramel IJs

Salade van vers Fruit, IJs van Pistache, Pistache Nootjes *

