

**Menu 3 services 40 € (\*sup 4€) (\*\*sup 7€)(****\*\*\*sup 38€)**

**Menu 4 services 54** **€ (2 entrées, plat, dessert.)**

**Entrées**

**Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre avec sa crème de raifort 25€**

**Terrine de foie gras au magret de canard fumé avec son toast brioché\*\* 26€**

**Terrine à la bière et au fromage d’Orval et son mesclun 19€**

**Ravioles de scampis sauce corail, petits légumes et épinard a la crème 23****€**

**Œuf parfait au velouté d’asperges et copeaux de parmesan 20 €**

**Noix de saint jacques, vin doux et moutarde a l’ancienne 24 €**

**Salade de croustillant de chevre au miel de la Semois 23€**

**Plats**

**Suprême de pintadeau à l’estragon 36€**

 **Filet pur de bœuf aux échalotes et vin rouge\* 3****5€**

**Poisson du marché, sauce au curry léger et lait de coco 31****€**

**Crousatde de ris de veau et rognons aux pleurottes \*\* 42€**

**Magret de canard cuit à basse température, au miel et poivre de timut 31€**

**Contre Filet de bœuf maturé 10 semaines (+-500 gr) pour 2 personnes \*\*\* 68€ Desserts**

**Caprices des moines 11€**

**Crème de mascarpone au spéculoos 11****€**

**Crème Brulée au café** **11€**

**Pain perdu briochée et sa glace vanille 11€**

**Moelleux au chocolat et son cœur coulant 11€**