

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

**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 spéculoos servie avec son toast brioche\*\* 24€**

**Terrine de campagne au fromage et à la bière d’Orval 19€**

**Noix de saint jacques aux épinards, sauce printanière \*\* 23****€**

**Salade Saint Cecile garnie de caille, magret de canard fumé, gésiers de volailles et sa**

 **Vinaigrette tiède de balsamique 20€**

**Plats**

**Filet pur de bœuf cuit à la ficelle, beurre de** **ciboulette \* 35€**

**Suprême de pintadeau, estragon, garniture printanière** **28€**

**Poisson du marché, petits légumes croquant du moment 31****€**

**Côtes d’agneau, sauce olivade à la méditerranéenne \* 34€**

**Contre filet de bœuf maturé 10 semaines (+-500 gr) pour 2 personnes (supplément menu) 38****€ \*\*\*Contre Filet de bœuf maturé 10 semaines (+-500 gr) pour 2 personnes 68€**

**Desserts**

**Crème Brulée à la vanille bourbon** **11€ Croustillant de banane caramélisée à la glace vanille 11€**

**Tiramisu au spéculoos 11€**

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

**Caprices des moines** **11€**

**Baba au rhum brun des caraïbes 11€**