

**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 marbré aux pistaches et abricots avec son toast brioché\*\* 26€**

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

**Salade de tomate d’antan et sa mozzarella di buffala di campana et son sorbet tomate 22€**

**Soupe de poissons, rouille et croutons 20 €**

**Carpaccio de bœuf à l’italienne, huile de truffe et copeaux de parmesan 23€**

**Plats**

**Caille farcie aux petits légumes , arrosée à la bière d’Orval \* 36€**

**filet pur de bœuf grillé , béarnaise maison\* 3****5€**

**Poisson du marché, caviar d’aubergines, olivade au basilic 31****€**

**baron d’agneau, infusion à la sauge \*\* 42€**

**Magret de canard cuit à basse température, aux cerises 31€**

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

**Caprices des moines 11€**

**Panna cotta aux fruits rouges 11****€**

**Crème Brulée à la fève tonka** **11€**

**Pêche infusée à l’hibiscus et sa crème glacé vanille 11€**

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

**Baba au rhum et sa crème glacée au caramel 11€**