

MENU Durbuy Ô

Entrées

- Foie gras poêlé - magret de canard séché de Fraiture - velouté de potiron
Gebakken eendelever - gedroogde eendeborst uit Fraiture - pompoensoep
- et/ou
- Œuf de ferme cuit à 63°C - salsifis - jambon d'Ardennes - émulsion à la truffe
Ei van de boerderij 63°C - schorseneren - Ardense ham - tuffelemulsie

le petit PLUS
(à la place de l'entrée
+ 6 eur)

■ Saint-Jacques en carpaccio - pommade de céleri rave - muesli de graines de tournesol
Sint-Jacobsnoot carpaccio - zalf van knolselder - zonnebloempitmuesli - appel

Plats

- Filet de cerf - racine de persil - betterave rouge - gnocchi
Hertefilet - peterseliewortel - rode biet - gnocchi
- OU
- Filet de poisson (arrivage) - carottes gingembre - crumble d'échalotes - mousseline à la bière Marckloff
Visfilet (marktaanbod) - wortel met gember - sjalotcrumble - mousseline met Marckloffbier

le PLUS fromage
(à la place du dessert
+ 4,5 eur)

■ Assortiment de la fromagerie des Tourelles à Fisenne
Enkele kazen van de fromagerie des Tourelles te Fisenne

Douceurs

- Pommes caramélisées - sablé - émulsion d'hydromel au miel des Ardennes
Gekarameliseerde appel - sablé - emulsie van mede met honing uit de Ardennen
- OU
- Brownie au chocolat - orange confite - glace vanille
Chocolade-brownie - geconfijte sinaas - vanille-ijs

Entrée - plat - douceur 35 eur avec sélection de vin 53 eur

Entrée - petit PLUS - plat - douceur 48 eur avec sélection de vin 70 eur

2 entrées - plat - douceur 46 eur avec sélection de vin 68 eur

Entrée - plat - PLUS fromage - douceur 45 eur avec sélection de vin 67 eur

Menu servi par table entière - tout changement entraîne un supplément. MERCI

Menu voor het ganse gezelschap - indien verandering, rekenen we een supplement. DANK U

Si vous êtes intolérants ou allergiques à certains produits, faites le nous savoir.
Indien u intolerant of allergisch bent voor bepaalde ingredienten laat het ons weten.