

Nos propositions de menu...

Composez le menu de votre choix, ces propositions sont valables pour min 10 personnes. Merci de choisir un menu identique pour l'ensemble de vos convives.

Entrées froides :

- Salade du Gibloux (salade, tomates, lard sec et viande séchée, Gruyère et vacherin) 12.-
- Salade aux magrets de canard et figues fraîches poêlées 11.-
- Foie gras de canard mi cuit au torchon, salade 12.-
- Avocat aux crevettes et agrumes 9.-
- Terrine de volaille aux petits légumes, coulis de poivrons 9.-
- Terrine de sandre et saumon, salade 12.-
- Tartare de bœuf et toast 12.-
- Tartare aux deux saumons et aneth 12.-

Entrées chaudes :

- Foie gras de canard poêlé, chutney de figues 14.-
- Filet de truite et son beurre aux amandes, pommes nature s 13.-
- Filet de sandre, beurre citronné, pommes natures 14.-

Plats principaux :

- Rôti vigneron, sauce au vin 20.-
- Suprême de poulet jaune, sauce crème et échalote pl 22.-
- Assiette de la Borne (lard, jambon et saucisson de le Borne) 20.-
- Emincé de volaille au curry vert 18.-
- Jarret de porc confit, lentilles 18.-
- Risotto au safran, crevettes et viande séchée 20.-
- Filet de canard sur une fine tartelette, compotée d'oignons rouge, sauce poivre 28.-
- Entrecôte de bœuf, beurre maître d'hôtel servi en poêlon sur table. 30.-
- Filet de bœuf sauce poivrade 36.-
- Duo de filet de veau et de bœuf sauce morilles 38.-
- Darné de saumon grillé beurre blanc citronné 24.-
- Filets de loup de mer cuit à l'unilatéral 31.-
- Filets de sandre ou féra de nos lacs sauce crème et citron 28.-

Desserts :

- Crème brûlée à la vanille 8.-
- Parfait glacé à l'abricotine 7.-
- Assiette gourmande 10.-
- Tarte du jour 7.-
- Sorbet et salade de fruits 7.-
- Dessert en fonction de votre événement (vacherin glacé, pièce montée etc...) de 8.- à 12.-