

Les Entrées / Starters

	Entrée / Plat
Ravioles de burrata citronnée, velouté de petits pois, noisettes torréfiées <i>Lemon burrata ravioli, pea velouté, toasted hazelnuts</i>	19 €
Saint-Jacques poêlées, émulsion d'asperges vertes, crumble d'herbes fraîches <i>Pan-seared scallops, green asparagus emulsion, fresh herb crumble</i>	21 € / 29 €
Mi-cuit de saumon façon gravlax sur son lit de condiments aigre-doux <i>Half-cooked salmon gravlax-style, sweet and sour condiments</i>	21 € / 29 €
Scampis flambés au cognac, mousse de champignons, chips de truffe <i>Flambé scampi with cognac, mushroom mousse, truffle chips</i>	21 € / 29 €
Carpaccio de bœuf au pesto de roquette, tomates confites, pignons de pin torréfiés, perles de balsamique <i>Beef carpaccio with arugula pesto, sun-dried tomatoes, roasted pine nuts, balsamic pearls</i>	21 €
Croquettes maison de mozzarella di buffala, coulis de tomates au basilic, tuile de parmesan <i>Homemade Buffalo mozzarella croquettes, basil tomato coulis, parmesan tuile</i>	19 € / 27 €

Les Plats / Main Courses

Ravioles d'asperges et ricotta, bouillon d'herbes fraîches, juliennes de légumes <i>Asparagus and ricotta ravioli, fresh herb broth, vegetable julienne</i>	24 €
Linguine aux scampis et au saumon fumé, crème à l'aneth et aux tomates cerises <i>Linguine with scampi and smoked salmon, dill cream with cherry tomatoes</i>	28 €
Filet de poulet d'Ardenne, sauce aux morilles, légumes primeurs <i>Ardenne chicken fillet, morel sauce, spring vegetables</i>	32 €
Filet d'agneau en croûte d'herbes, jus de viande réduit au porto <i>Herb-crusted lamb fillet, reduced port wine sauce</i>	36 €
Saint-Pierre rôti sur arête au thym et aux échalottes, légumes de saison au citron <i>Pan-roasted Saint-Pierre on the bone with thyme and shallots, seasonal vegetables with lemon</i>	36 €
Filet pur de bœuf, jus corsé aux 3 poivres et whisky, purée de topinambour <i>Beef tenderloin, three-pepper and whisky sauce, Jerusalem artichoke purée</i>	36 €
Burger de black Angus, copeaux de parmesan, roquette, tomates confites, oignons frits, crème de balsamique <i>Black angus burger, Parmesan shavings, arugula, sun-dried tomatoes, fried onions, balsamic cream</i>	29 €

Toutes les viandes et poissons sont accompagnés de riz, croquettes ou frites
All our meats and fishes are served with rice, croquettes or French fries

Les Desserts / Sweet Afters

Crème brûlée au citron vert <i>Lime crème brûlée</i>	15 €
Tarte fine aux pommes et caramel beurre salé, glace aux noisettes croquantes <i>Apple pie with salted caramel, crunchy hazelnut ice cream</i>	15 €
Moelleux au chocolat et aux spéculoos, glace café croquant <i>Chocolate and speculoos fudge cake, crunchy coffee ice cream</i>	15 €
Parfait glacé aux fraises, sirop de balsamique, copeaux de chocolat blanc <i>Strawberry ice cream parfait, balsamic syrup, white chocolate shavings</i>	15 €
Classique Dame Blanche, chocolat chaud fait maison, crème chantilly <i>Dame Blanche with homemade hot chocolate, whipped cream</i>	15 €
Assortiment de sorbets <i>Selection of sorbets</i>	15 €
Trio de fromages de la région, sirop de Liège <i>Trio of fine local cheeses, Liège syrup</i>	22 €

Room service fee/ service en chambre : 7,5 € par chambre/per room