

16 - 19 - 21 - 23 - 25 NOV. 2025

ENTRÉE | STARTER

Les détours de Fadinard : Truite de nos rivières ardennaises fumée
artisanalement

Émulsion d'encre de seiche | mousseline de pommes de terre Bintjes | racines croquantes

Fadinard's Detours : Artisanally Smoked Trout from our Ardennes Rivers

Squid ink emulsion | Bintje potato mousseline | Crispy root vegetables

PLAT | MAIN COURSE

Les noces contrariées : Duo de veau belge

Confit à basse température aux herbes d'automne | légumes du moment | sauce à la truffe noire

The troubled wedding : Belgian veal duo

Low-temperature confit with autumn herbs | seasonal vegetables | black truffle sauce

DESSERT

Le chapeau de paille : Biscuit de Verviers

Chocolat noir belge | Cœur doux de vanille | Fèves Tonka | Poires confites

The straw hat : Verviers sponge cake

Belgian dark chocolate | Soft vanilla heart | Tonka beans | Candied pears

MENU GASTRONOMIQUE 3 SERVICES
3-COURSE GASTRONOMIC MENU

CLASSIQUE	Sans boisson(s) No drinks included	60 € p.p
GOURMET	Eau · Sélection des vins · café et mignardise Water · Wine selection · Coffee and mignardise included	80 € p.p
PRESTIGE	Champagne · trio d'amuses-bouches · Eau · Sélection des vins · café et mignardise Champagne · trio of appetizers · Water · Wine selection · Coffee and mignardise included	95 € p.p