

ENTRÉE : LE ROUGE SOUPCON

Tartare de saumon, betterave rouge, radis noir, bergamote, coriandre

Salmon tartare, beetroot, black radish, bergamot, coriander

PLAT : LE VERTIGE DU DESTIN

Volaille ardennaise, crevettes grises, sauce béarnaise, poudre d'estragon

Ardennes chicken, grey shrimp, Béarnaise sauce, tarragon powder

DESSERT: LE DERNIER ACTE

Velouté de rhubarbe et fraises de Wépion, pain d'épices poêlé, crumble de noisettes

Rhubarb and Wépion strawberry velouté, pan-seared gingerbread, hazelnut crumble

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