

Les entrées

Starters

-  • **Vitello Tonnato** 16,00 €
Veau mi cuit / Thon rouge / Condiment aux anchois
Semi cooked veal / Red tuna / Anchovy condiment
-  • **Papillote de rouget** 15,00 €
Aubergine / Tomates des Pouilles / Burrata / Bouillon au curry
Red mullet papillote / Aubergine / Tomatoes / Burrata / Curry broth
-  • **Croquettes de crevettes grises Maison** 17,00 €
Condiment Miso fumé / Fraicheur d'herbes
Homemade Schrimps croquettes / Smoked Miso Condiment / Herbs
-  • **Gaspacho** 14,00 €
Croustillant / Saumon mariné / Gel à l'aneth
Crunchy / Marinated salmon / Dill
-  • **Saint-Jacques** 16,00 €
Mousseline de céleri brûlé / Fenouil confit / Sauce au Noilly prat
Scallops / Celery mousseline / Candied fennel / Noilly Prat sauce (Vermouth)



Les plats

Main Courses

-  ● **Magret de Canard** 20,00 €
Pommes Dauphine / Miel / Balsamique / Déclinaison autour de la carotte
Dauphine Potatoes / Honey / Balsamic / Carrot
-  ● **Agneau Grillé** 23,00 €
Vitelotte / Champignon farci / Asperge frite / Jus au romarin
Vitelotte Potatoe / Stuffed mushroom / Fried asparagus / Rosemary sauce
-  ● **Bar** 22,00 €
Chorizo / Riz sauvage sauté / petit pois
Chorizo / Savage rice / peas
-  ● **Jambonneau caramélisé** 19,00 €
Moutarde à l'ancienne / Patate douce
Mustard / Sweet potatoe
-  ● **Boulets liégeois** 16,00 €
Frites / Salade fraîche
Meatballs (belgian speciality) / fries / salad



Les desserts

Desserts

-  • **Tartelette citron** 8,00 €
Meringue / Gel citron-coriandre
Lemon Pie / Meringue / Coriander
-  • **Tiramisu déstructuré** 8,00 €
Biscuit cuillère / Mascarpone / Coulis café-Amaretto
Deconstructed Tiramisu / Mascarpone / Coffee-Amaretto
-  • **Crème brûlée** 8,00 €
Vanille de Madagascar
Madagascar vanilla
-  • **Moelleux au chocolat** 8,00 €
Caramel au beurre salé / Sponge cake au thé Matcha / Glace au lait d'amande
Salted caramel / Matcha Tee sponge cake / Almond milk ice cream
-  • **Sélection de fromages** 11,00 €
De la cave du Fromager à Aywaille
From "la Cave du Fromager" in Aywaille

