



Proposition de menus

Menu de saison pour 10 à 16 convives: prix de base 45€

Apéritif : 4 amuses bouche originaux préparés devant vous

Entrée : Maquereau snacké, pommes et betteraves chioggia
ou Truite saumonée en gravlax, fromage blanc à l'estragon et pickles
de légumes racines

ou Tartare de boeuf, taboulé de légumes et émulsion de pommes
ou Risotto de petit épautre aux champignons des bois

Plat : Coq des Prés, écrasé de pommes de terre, légumes du maraicher
et sauce à la Lupulus blanche
ou Veau de Juprelle cuit à basse température, jus corsé et légumes
du maraicher
ou Pièce de boeuf (selon arrivage) basse température, jus corsé à la
Badjave Ambrée et légumes du maraicher (+ 4€)

Dessert : Pommes et poires au beurre de ferme, crème vanille et éclats
d'amandes caramélisés
ou Brunoise de fruits exotiques au safran de Wasseiges, espuma
de chocolat blanc

Formule brasserie pour 10 à 16 convives: prix de base 38€

Apéritif : 4 amuses bouche originaux préparés devant vous

Entrée : Maquereau snacké, pommes et betteraves chioggia
ou Truite saumonée en gravlax, fromage blanc à l'estragon et pickles
de légumes croquants

ou Tartare de boeuf, taboulé de légumes et émulsion de pommes
ou Risotto de petit épautre aux champignons des bois

Plat : Plate côte confite, lentilles vertes de Havelange fondantes et légumes
racines

ou Jarret de boeuf de Juprelle mijoté au jus d'orange, tamari, anis
étoilé et ses accompagnements de saison

ou Vol-au-vent de Coq des Prés aux pleurotes belges
ou Joes de porc mijotées à la Nigauds et légumes du maraicher

Dessert : Pommes et poires au beurre de ferme, crème vanille , glace au lait
d'amandes et éclats d'amandes caramélisés
ou Brunoise de fruits exotiques au safran de Wasseiges, espuma
de chocolat blanc



Proposition de menus

"Un bon morceau de boeuf" pour minimum 10 personnes: prix de base 38€

Apéritif : 4 amuses bouche originaux préparés devant vous

Plat : Pièce de boeuf (selon arrivage) basse température, jus corsé à la Quadra Ambrée et légumes du maraicher

Dessert : Pommes et poires au beurre de ferme, crème vanille , glace au lait d'amandes et éclats d'amandes caramélisés
ou Brunoise de fruits exotiques au safran de Wasseiges, espuma de chocolat blanc

"Soirée Picorades" pour minimum 15 personnes: prix de base 36€

Apéritif: 2 amuses bouche originaux préparés devant vous

Tapas : 5 tapas différents (fonction du marché: froid, chaud, viande, poisson, légumes, féculents)

Dessert : Pommes et poires au beurre de ferme, crème vanille , glace au lait d'amandes et éclats d'amandes caramélisés
ou Brunoise de fruits exotiques au safran de Wasseiges, espuma de chocolat blanc

Menu brasserie pour minimum 15 personnes: prix de base 27 €

Apéritif : 2 amuses bouche originaux préparés devant vous

Plat : Plate côte confite, lentilles vertes de Havelange fondantes et légumes racines

ou Jarret de boeuf de Juprelle mijoté au jus d'orange, tamari, anis étoilé et ses accompagnements de saison

ou Vol-au-vent de Coq des Prés aux pleurotes belges

ou Joues de porc mijotées à la Nigauds et légumes du maraicher

Dessert : Pommes et poires au beurre de ferme, crème vanille , glace au lait d'amandes et éclats d'amandes caramélisés
ou Brunoise de fruits exotiques au safran de Wasseiges, espuma de chocolat blanc