

Séminaires hiver 2016-17

Notre chef, Sébastien Cornelusse,
vous propose :

ENTRÉES

- Trio de croquettes maison : fromage, ardennaise et crevettes
- Assiette nordique avec son elbot fumé, sa mousse de poisson et son tartare de saumon
- Tartelette douce au brie et aux pommes, parfumée au thym
- Assiette ardennaise avec son pâté de campagne et ses charcuteries locales

PLATS

- Pièce de bœuf au poivre vert accompagnée de sa salade et de croquettes de pommes de terre
- Coquelet à la crème d'estragon, chicons braisés et pommes de terre vapeur
- Darne de saumon sauce hollandaise, jeunes carottes et purée de pommes de terre
- Longe de porc sauce moutarde, fagotin de haricots et purée de panais

DESSERTS

- Mousse au chocolat aux zestes d'orange
- Tartelette brésilienne sur son sablé croustillant
- Crème brûlée du chef
- Tarte tatin maison