

Menu à emporter pour le Réveillon de Noël et Nouvel An (35,00€)

Velouté « Agnès Sorel » et le jambon braisé (8,00€)

Petite caille servie en bourse façon tatin, au miel et au romarin (15,00€)

ou

Bar de ligne saisi sur peau, girolles, pancetta, coulis de potimarron et pistou (15,00€)

ou

Saint-Jacques et crevettes roses aux clémentines, mousseline céleri rave - lait coco

(suppl. 8,00€) (20,00€)

Carré de veau grillé parfumé à la Grimbergen et au sirop de Liège, purée de pois frais, célettes comme à la plancha, grenailles rissolées (22,00€)

ou

Dos de poulet fermier cuit à basse température sauce au Noilly, ris de veau et noix d'Ardenne fumée, pomme ménagère (22,00€)

ou

Noisettes de biche à la fine champagne « Belle époque », feuilletté forestier, poire aïrelles et pommes amandines

(suppl. 8,00€) (27,00€)

Compotée de mangue, streusel et mascarpone au chocolat blanc (9,00€)

ou

Marquise au chocolat amer, crème anglaise aux grains de café torréfiés (9,00€)

ou

Assiette de Fromages régionaux frais et affinés (10,00€)

NB : Possibilité d'avoir le bar en plat. Ce menu complet est au prix de 35,00€ hors suppléments. Cependant vous avez la possibilité de prendre uniquement un de nos plats au prix indiqué entre parenthèses.

Ce menu vous est proposé pour le 24 et le 31 décembre. Nous vous demandons de bien vouloir réserver jusqu'au dimanche soir avant noël et jusqu'au vendredi soir avant le nouvel an, au plus tard.

Pour cette occasion, nous vous proposons d'emporter aussi :

- ❖ *Notre foie gras de canard cuit au torchon aromatisé au Muscat de Beaumes-De-Venise.
Servi avec le crémique et la confiture d'oignons (19,00€ la portion)*
- ❖ *L'assortiment de 3 Zakouskis pour accompagner votre apéritif (7,00€) : mousse de truite fumée en verrine, champignon farci au jambon et au Boursin, Flammekueche.*

Et enfin, nous vous proposons également notre sélection de vins provenant du moulin à vins à Verviers, pour accompagner votre réveillon (au prix du tarif de Monsieur Spyrou Iraclis) :

- ❖ *Pour l'apéritif : Côtes Catalanes « Maccabeu » Domaine Serre Romani 2023 (9,90€)*
- ❖ *Pour l'entrée : Lirac Blanc « Luc Pélaquié » Domaine Pélaquié 2024 (16,50€)*
- ❖ *Pour le plat : Crozes-hermitage « Primavera » Domaine du Colombier 2024 (20,00€)*
- ❖ *Pour Minuit : Champagne Couvent-Parent « Réserves » Brut (30,00€)*

Et si vous êtes en manque d'idées pour vos cadeaux de fin d'année, nous vous proposons nos bons cadeaux à offrir.

Laurence et Benoit vous souhaitent un joyeux noël et une excellente année 2026 !