



CÔTÉ JARDIN

DELIGHT LUNCH

Une cuisine Nature à la fois raffinée, diététique et savoureuse.

Ambiance détendue et sophistiquée,
vous apportera relaxation et plaisir culinaire.

A déguster dans le jardin ou au restaurant avec la vue sur le lac.

Pour commencer

Saumon « Label Rouge » mariné aux épices, salade crue de fenouil	16 €
Velouté d'herbes et de salades à la crème de soja	11 €
Carpaccio de filet de bœuf, mayonnaise au Wasabi, quelques herbes	14 €
Œuf BIO de nos poules poché, chou fleurs, dés de magret de canard fumé	14 €

Les plats végétariens

Assortiment de légumes cru et cuit sur une purée de fèves des marais	16 €
Risotto BIO méditerranéen, espuma de parmesan, légumes croquants	16 €

Poissons et viandes

Dos de cabillaud et quelques légumes cuits vapeur	24 €
Langoustines, consommé de crustacé, salade Wakame	28 €
Suprême de poulet fermier cuit à basse température, légumes de saison	24 €

Petite douceur

Pana cotta au yogourt et miel des Hautes Fagnes	8 €
Sorbet citron vert, kumquat et gingembre confit	9 €
Salade de fruits de saison	10 €

Carte LUNCH servi de 12 à 14 heures
Du mercredi au dimanche