



CÔTÉ JARDIN

DELIGHT LUNCH

Par Samuel BLANC

Pour commencer

- Espadon mariné à l'Anis étoilé 18 €
Quinoa façon taboulé / Concombre / Savora / Pousses de moutarde rouge
- Escalopes de foie gras poêlé 19 €
Rhubarbe / Epinards / Roquette / Pignons de pin / Sirop d'érable
- Salade folle d'herbes sauvages 16 €
Œufs de caille pochés / Terreau végétal / Fuchsia

Poissons et viandes

- Filet Mignon de veau 26 €
Mousseline de céleri / Sel fumé / Jeunes carottes / Vinaigre de Banyuls
- Homard de l'Escaut 34 €
Riz Noir / Blettes / Salicornes / Sauce à la citronnelle
- Rizotto Carnaroli 24 €
Asperges vertes / Vieux Parmesan / Petites girolles

Petites douceurs

- Chocolat Abinao 83 % 11 €
Dacquoise Cacao / Feuillantine croustillante / Noisettes caramélisées
- Fraises du Pays 10 €
Poivre de Sansho / Menthe / Balsamique / Glace aux asperges vertes
- Crème brûlée à la fève de Tonka 9 €
Confit d'oranges / Sorbet citron

**Carte LUNCH servie de 12h à 14 h.
Du mercredi au dimanche inclus.**

Hôtel des Bains • Wellness

Lac de Robertville • Belgium

Par Samuel BLANC

Menu "Au fil des saisons" 68€

Foie gras de canard de « La Canardière » à Baelen
Vin de fleurs de sureau / Brioche aux amandes

—————

Filet de truite d'Onderval
Viennoise de fruits secs / Epinards / Shizo rouge

—————

Suprême de pintade fermière
Asperges vertes / Orge perlé / Vinaigre de Banyuls

—————

Chocolat Blanc Ivoire de Valrhona
Citron vert / Sacher chocolat / Sorbet fraises-mélisse

Grand Menu 94€

Homard de L'Escaut
Essence de tomate / Jeunes pousses / Caviar belge

—————

Turbot sauvage
Bintje / Petit-pois / Pommes pailles / Patta Negra

—————

Queue de boeuf
Livèche / Céleri rave / Lentins de chêne

—————

Agneau du Limovin
Carré / Epaule / Ris / Polenta / Oignons cébette / Thym

—————

Blanc-Bec de Waimes*
* maquée de la fromagerie Le Valèt
Fleurs de Sureau / Cerises / Amandes / Rhubarbe

Carte du SOIR servie de 19h à 21h.
Du mercredi au samedi inclus.
Les plats peuvent être pris à la carte.