

Les entrées

Croquette au fromage au vieux de Mont fleuri, Jus betterave vinaigre framboise	14,50€
Cuisses de grenouilles rôties pesto à l'ail et herbe fraîche	16,50€
Œuf parfait, effiloché de biche, girolles, écume de vieux Mont	19,00€
Saint-Jacques, poitrine de porc, topinambour fumée, poire, jus de veau acidulé	21,00€
Lièvre confit en pressé, prune noire pickles de céleri , chutney prunes verte	20,00€

Les entrées sont servies avec pain suppl. frites 3,00 € ou salade 3,00€

Les plats

Veau basse température jus porto châtaigne, chou frisé, salsifis	32,00€
Filet de biche, foie gras, chou rouge croquant, jus réduit mures et cacao	38,00€
Canard sauvage en deux cuissons et fumé et confit, raisin rôti, jus forestier	36,00€
Sandre rôti, crémeux de céleri-rave, pomme verte, jus de volaille au genièvre	32,00€
Bouchée à la reine de poules fait maison	24,00€

Les desserts

Moelleux au chocolat 77% « cuit minute » glace caramel beurre salé (15 min)	12,00€
Assiette de fromage du Mont fleuri à Mont et pain aux noix maison	13,50€
Crème brûlée maison à la vanille sorbet myrtilles	10,00€
Namelaka chocolat lait sorbet sureau gel citron coing crumble noisette	12,00€
Foret matcha gourmande croustillant sésame coulis matcha	11,00€
Feuilleté de pomme, crème légère pomme Timut , anglaise pistache	12,00€
Café gourmand maison	12,00€

Une addition par table

Pour les moins de 12 ans

Croquettes de fromage « maison » frites salade,	12,50€
---	--------

Nuggets de poulet frites salade	12,50€
---------------------------------	--------

Mayonnaise ketchup suppl. 1,5 euro

Les glaces

Dame blanche ou noire et son chocolat chaud maison	10.00€
--	--------

Café glacé	10.00€
------------	--------

Coupe du Bordjeu (glace chouffe coffee, Glace vanille, chouffe coffee crème)	11.00€
--	--------

Sorbet fait maison goût du moment (3 boules)	10.00€
--	--------

Colonel (sorbet citron vert maison, vodka)	12.00€
--	--------

Glace enfant	7.00€
--------------	-------

Café français (Grand-Marnier)	12.00€
-------------------------------	--------

Café Irish (whisky)	12.00€
---------------------	--------

Café italien (Amaretto)	12.00€
-------------------------	--------

Café normand (Calvados)	12.00€
-------------------------	--------

Voici les partenaires locaux avec qui nous avons l'habitude de travailler

Ferme Koeune à Vissole,

Le Préai Glacé Famille Jonkeau à Taverneux

Boucherie Antoine à Houffalize

Jambon de la Sûre Etablissement Hartman Vaux-Sur-Sûre

Fromagerie le Mont Fleuri à Mont Houffalize

Nous travaillons des produits frais et de première qualité avec un arrivage journalier
Il se peut toutefois qu'un produit arrive à manquer nous vous prions de nous en excuser

Veillez informer notre personnel en cas d'intolérance alimentaire et allergie afin de vous
proposer des plats en conséquence

Pour les tables de plus de 6 convives veuillez grouper votre commande svp

Ou privilégiez notre menu

**Pour le confort de vie de notre personnel le restaurant ferme en semaine à maximum à
23h**

Et le week-end à maximum minuit

Une addition par table

Le Menu gourmet

(Servis par table entière)

Entrées 1

Lièvre confit en pressé, prune noire fermentée,

Pickels de céleri vert et rave

Ou

Saint-Jacques rôties, poitrine de porc croustillante

Topinambour fumée, poire, jus de porc

Entrée 2

Œuf parfait, effiloché de biche, champignons des bois

Écume de vieux Mont

Les plats

Chevreuril de nos foret, poire pochée, betterave jaune & hibiscus

Ou

Sandre rôti, crémeux de céleri-rave, noisette torréfiée, pomme verte

Jus de volaille au genièvre

Le fromage

Assiette de fromage du Mont Fleuri à Mont et pain aux noix maison

Les desserts

Foret Matcha gourmande, croustillant sésame coulis matcha

Ou

Feuilleté de pomme, crème légère pomme Timut anglaise pistache

Menu entré 1, plats, dessert 3 plats 54,00€

Menu entrées 1 et 2, plat dessert 4 plats 62,00€

Menu entrées 1 et 2, plat, fromage ou dessert 4 plats 72,00€

Menu entrée 1 et 2, plat, fromage, dessert 5 plats 80,00€