

38.00

Menu Printemps

Prise de menu pour l'ensemble de la table

Marbré de jambon de Nassogne à la lavande et miel du pays aux pousses de légumes

ou

Enrobé de thon rouge mariné mi-cuit aux asperges, réduction de ciboulette au citron

* * *

Tournedos de volaille fermière aux morilles, concassé de pomme de terre au beurre salé, roquette

ou

Trilogie de la mer: noix de St-Jacques, gambas aux épices, sandre rôti sur peau, râpé de pomme de terre aux légumes

* * *

Chariot de Fromages

ou

Chariot de desserts

Lente Menu

38.00

Zelfde menu voor gans de tafel

Aspic van lavendel en artisanale honing en ham van Nassogne, groentenscheutjes

of

Gemarineerde rode tonijn met asperges, réductie van bieslook en citroen

* * *

Gevogeltournedos en morieljes, stukjes aardappel met gezouten boter, rucola

of

Zeetrio: Sint-Jacobsvrucht, gekruide gamba's, gebakken snoekbaars, geraspte aardappels met groenten

* * *

Kaasschotel

of

Keuze uit 6 nagerechten



18, rue des Ardennes – 6870 Poix-St-Hubert – Tel : 061/61.13.29 – Fax : 061/61.12.81

www.hotelvaldepoix.com

e-mail : info@hotelvaldepoix.com