

**VENDREDI 10/11/2017**

Pâté de chevreuil en croûte  
Confit d'oignons  
\*\*\*\*

Filet de truite saumonée sur son lit de  
légumes au safran de Cotechia  
Pâtes Gaby's Nudelküche  
\*\*\*\*

Sorbet de pommes vertes à l'eau de vie  
« O d'Aubel » & son sirop d'Aubel

**VENDREDI 17/11/2017**

Carpaccio de pommes & son fromage de  
chèvre de la fromagerie du Baisrou, au  
vinaigre de framboises  
\*\*\*\*

Bleu des prés à la bière de Bellevaux  
Trio de purées de légumes  
Pommes de terre croustillantes  
\*\*\*\*

Crème brûlée aux saveurs d'hiver  
& sa glace au lait cru de Francorchamps

**JEUDI 23/11/2017**

Lasagne froide au jambon de Montenu  
\*\*\*\*

« Lecoq au vin »  
Pommes Darphin  
\*\*\*\*

Plateau de fromages du terroir

**Attention le nombre de places  
est limité !**

Repas de 12h à 13h, le restaurant  
devant fermer impérativement à 14h30

Le prix du menu est fixé à **18€**  
(boissons non comprises)

**VENDREDI 24/11/2017**

Carpaccio de poires & son magret de  
canard fumé de « La canardière »  
\*\*\*\*

Faisan sauté aux cerises & à la Franche fleur  
Pommes Dauphine à la patate douce  
\*\*\*\*

Baiser glacé de Malmedy

**JEUDI 30/11/2017**

Fondus au fromage « Le Valèt »  
Mesclun de salade parfumé  
à la Rosée de Spa  
\*\*\*\*

Râble de lièvre rôti sauce poivrade  
Risotto aux champignons des bois  
& lard fumé  
\*\*\*\*

Panna cotta au Cointreau,  
coulis de fruits rouges

**VENDREDI 01/12/2017**

**Soirée de clôture dès 19h**

Amuse-bouche & son apéritif du terroir  
\*\*\*\*

Mousse de truite fumée arc-en-ciel  
Salade parfumée à la Fleur de Franchimont  
\*\*\*\*

Potage de potiron  
& châtaignes caramélisées  
\*\*\*\*

Sorbet  
\*\*\*\*

Côtes de Marcassin aux myrtilles  
Légumes oubliés  
Poire aux airelles  
Gaufres de pommes de terre  
\*\*\*\*

En coque d'orange, parfait glacé au Grand  
Marnier, écume de chocolat de chez Saive

Prix du menu en soirée **30 €** hors boissons