

Apéritif (Au Roy Gourmand)

Jus de pomme de Bièvre ou apéritif de l'Auberge à base de la vigne de Rochehaut

Mousse de truite fumé de chez Halleux et asperges vertes en verrine

Gaspacho de tomate et poivrons, tome de Sugny

Œufs brouillés de la ferme Huybens façon charcutière de Chez Liégeois

Mini hamburger de bœuf Limousin « froid » de chez Jhon Boreux, ketchup maison au poivron

(Enfant : jus de pomme et paquet de chips)

Entrée 1 (Le charme de la Semois)

Le tartare de saumon frais et truite fumé, krupuk sépia, émulsion d'aromates et œufs de truite

Le vitello tonnato de veau, capron, perles de poivrons et mayonnaise de thon
Le carpaccio de bœuf, tapenade d'olives et tomates séchées, œillet de Bouillon

Le foie gras de canard maison, compotée de mangues-ananas

(Enfant : La brochette de melon, jambon, mozzarella et tomate)

Entrée 2 (Le Fief de Liboichant)

Potage Saint-Germain, crumble de jambon d'Ardenne et croutons

Plat (Le Fumet des Ardennes)

Jambon de cochon Duroc d'olives à la broche avec ses accompagnements

Fromage (La fromagerie de la Semois)

Assiette d'assortiment de fromages

Dessert (Boulangerie Delogne et Ferme de la Yauge)

La Tarte pomme/sucre, Alias Tarte "Béranger" servie pour la série "Ennemi Public" et sa boule de glace

(3 tickets boissons inclus dans le menu)