Castel de Pont-à-Lesse

A PARTAGER EN APERITIF (2 personnes)

Assiette apéritive de charcuterie artisanal de la région
Avec entre autre : Jambon Ardenne, terrine ardennaise, boudins blanc et noir…
(selon production locale)
22.00€

Assiette apéritive de la mer
Avec entre autres : Rillettes de saumon, calamar Romana, crevettes roses, accras morue…
(selon arrivage)
22.00€

LES ENTREES

Le classique carpaccio de boeuf
Revisité en médaillons, roquette et tomates séchées, Vieux Cantal
19.00€

Cèpes en velouté crémée et ses ravioles de langoustines
Aux petits légumes, jeunes pousses
18.00€

Duo de croquettes de fromage au Vieux Bruges
Saladine et crème de balsamique
1pc 12.00€ - 2pc 16.00€

Gravlad lax de truite saumonée
Betterave rouge en texture, fromage frais et pomme Granny
18.50€

Croquette de faisan (1pc/2pc)
Salade automnale et sa vinaigrette truffée
1pc 14.50€ - 19.50€

Panna cotta salé à la courge butternut
Parmesan, chips de courge et champignons, noisettes torréfiées
16.00€

LES PLATS

Pavé de châteaubriand +- 230gr
Mesclun salade et crudités, frites
36€
Sauce poivre vert ou champignons ou beurre maître d'hôtel 3.00€

Jambonneau
Cuit au bouillon, sauce au Riesling et moutarde de Meaux, mesclun salade et crudités, frites
27.50€

Poitrine de porc
Cuisson lente aux épices, gremolata à l'ail confit et butternut rôti, lentilles
24.50€

Filet de coucou de Malines
Farcie aux morilles et foie gras, céleri rave et jus de veau
27.50€

Tagliatelle fraiche
Aux champignons sauvages et huile de truffe blanche
23.50€

Ravioles de homard
Aux petits légumes et sa bisque crémée, chutney de gingembre
27.00

Le classique américain préparé maison
Frites et salade
28.00€

Nos boulettes sauce tomate
Frites
22.00€

Notre vol-au-vent de volaille fermière
Frites
25.00€

Spaghetti bolognaise
18.00€

LES POISSONS

Filet de bar
Aux épinards, sauce homardine et œufs de truite, pomme nature
27.50€

Cèpes en velouté crémée et ses ravioles de langoustines
Aux petits légumes, jeunes pousses
27.50€

LES SALADES

Notre salade césar (ou façon végé)
Volaille rôtie, anchois, œufs dur, parmesan, croûtons
23.00€

Saumon fumé
Navets et fenouil rôti, crème de raifort
24.50€

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat Valrhona
Glace au biscuit de Reims et Marc de Champagne
12.00€

Crème brûlée
A la vanille de Madagascar
10.00€

Dame blanche
11.00€

Figues rôties
Aux épices, sorbet figue, quenelle crémeuse mascarpone et crumble d'amandes
12.00€

Assiette de fromage
Petit Vivier à la Livèche, Chèvre Cendré, Calendroz et Falaen
15.00€

Panacotta aux pistaches
Et son coulis de framboise
10.00€

LE COIN DES ENFANTS

Boulette sauce tomate
Frites
14.00€

Spaghetti bolognaise
13.00€

Nuggets de poulet
Salade et frites
12.50€

Notre vol-au-vent de volaille fermière
Frites
15.00€

LES SUPPLEMENTS

Frites

3.00€

Pâtes
3.00€

Salade mixte
5.00€

Sauces poivre vert ou champignons ou beurre maître d'hôtel
3.00€

Certains accompagnements peuvent varier en fonction des livraisons de marchandises.

Les féculents/légumes et sauce des plats ne sont pas interchangeables !!