



Les formules menus mettant en valeur le terroir wallon ainsi que les producteurs locaux

Petite promenade (4 services)

Nem façon « thaï », sauce soja citron coriandre - Œuf 64° « carbonara » - Volaille confite sauce liégeoise à la Redoutable, salade et potatoes – Mousse chocotoff

30,00€ par pers

Proposition sélection de vins 13€ par pers (2 vins blancs, 1 vin rouge)

Balade terroir (5 services)

Assortiment 3 salaisons – Ardoise dégustation mini-croquettes maison - Œuf 64° « carbonara » - Ravioles truffe (2p) – Dessert ou assortiment de fromages (+3€)

34,00€ par pers

Proposition sélection de vins 20€ par pers (4 vins découvertes) ou **24€** par pers (5 vins découvertes)

Balade Veggie (5 services)

Bouillon thaï légumes - Croquette Chimay - Œuf 64° crème truffe – Pâte du moment – Dessert ou assortiment fromages (+3€)

36,00€ par pers

Proposition sélection de vins 20€ par pers (4 vins découvertes) ou **24€** par pers (5 vins découvertes)

Balade des artisans (5 services)

Saumon Gravlax – Bouchées de nobashi - Œuf 64° « carbonara » - Suggestion du moment – Dessert ou assortiment de fromages (+3€)

38,00€ par pers

Proposition sélection de vins 20€ par pers (4 vins découvertes) ou **24€** par pers (5 vins découvertes)

Balade surprise (5 services)

Service du soir uniquement

45,00€ par pers

5 Petits plats cuisinés et créatifs (hors carte) mettant en avant les producteurs locaux et variant en fonction du moment, du marché, ...
Et si vous avez encore un peu de place ...

Forfait dessert balade surprise +5€

Forfait assortiment fromages + 7€

Proposition sélection de vins 30€ par pers

Les plats de ces menus ne sont pas servis en même temps mais plutôt les uns après les autres, veuillez donc prévoir le temps de ces différents services

Afin de limiter l'attente, nous recommandons les mêmes balades pour l'ensemble de la table