



Menu des Saveurs du Terroir «37 euros»

Les entrées :

Le velouté de topinambour au curcuma

Aardpeerroomsoep met kurkuma

Ou/of

Les fondus d'anguille fumée aux fines herbes, légumes pickels

Kroketten van gerookte paling met fijne kruiden, gemarineerde groenten in azijn

Ou/of

Le croustillant de Coq des Prés aux pleurottes

Knapperige van hoevekip met oesterzwammen



Les plats :

Les filets de truite farcie à la julienne de coppa et poireaux, Cuisson vapeur

Gestoomde forefilette gevuld met julienne van coppaham en preien

Ou/of

Le jarret de porc confit à l'ail et au thym, Poêlée de légumes et pommes de terre

*Varkenssehenkel gekonfijt met knoflook en tijm
Gebraden groeten en aardappeltjes*

Ou/of

La rosace de margret de canard de Floumont

Sauce mangue et menthe

*Rozet van eendenborst van Floumont
Mango en munt saus*

Ou/of

La tarte de légumes de saison et mousseline de céleris

Taart met groenten van het seizoen, mousseline van selderij



En dessert: Le carré de noix de pécan, pomme, sirop d'érable, glace vanille et coulis de framboise
Pecannoot, appel, ahornsirop, vanilleijs en frambozencoulis

Plats disponibles à la carte

A la carte

En entrée

La queue de gambas, beurre à la truffe, échalote et persil

Mousseline de céleris rave

*Gamba staartje, boter met truffel, sjalot en peterselir
Mousseline van knolselderij*

18,80 €

Le foie gras de Floumont parfumé au pain d'épices

Gelée de groseille rouge maison

*Eendenleverpastei geparfumeerd met kruidkoek
Gelei van huisaalbes*

22,80 €

Le filet de dorade royale cuit sur peau

Et son velouté de crevettes grises

*Filet van goudbrasem op huid gebakken,
roomsoep van noorzeegarnalen*

15,80 €

En plat

Le croustillant de ris de veau, sauce morilles et vin blanc légèrement crémé, mini légumes

Knapperige van kalfszwezerik

Licht romige saus met morilles en witte wijn, groentjes

32,90 €

Le pigeonneau roti sur coffre et cromesquis de cuisse confite

Mousseline de céleris, polenta aux légumes

*Gebraden jonge duif op borstkas, cromeski van gekonfijtbout
selderijmousseline, Polenta met groenten*

31,40 €

Menu de la Saint Valentin

**Le cœur de filet de saumon mariné au citron vert et coriandre
Mousse de betterave rouge et mayonnaise au curcuma**

Hart van zalmfilet

*Gemarineerd met groene citroen en koriander
Rode bietmousse en mayonaise met kurkuma*



**La queue de gambas
Beurre à la truffe, échalote et persil
Mousseline de céleris rave**

Gamba staartje

*Boter met truffel, sjalot en peterselie
Mousseline van knolselderij*



Sorbet à l'orange sanguine

Sorbet van bloedsinaasappel



**Le porc de notre Ardenne, en deux cuissons
Velouté de lentilles corail parfumé au lard fumé**

*Varken van Ardennen, in twee wijzen gebakken
Saus van rode linzen geparfumeerd met gerookt spek*



Les douceurs des amoureux

Zoetheden van de geliefden

Prix du menu 5 services: 50 euros



www.clairefontaine.be // Tél. 084/41 24 70
info@clairefontaine.be
Rue vecpré, 64 à 6980 La Roche-en-Ardenne
(1,5km dir. Hotton)

Nous vous proposons aussi un Menu Enfant 3 services à 18 euros