



Menu des Saveurs du Terroir «36 euros»

Le velouté de carottes bio de Paliseul et betterave rouge, quenelles de ricotta de brebis aux pétales de fleurs
Wortelenroomsoep bio, rode bietsparels, ricottastukjes met schapemelk en bloemblaadjes

Ou

Le pâté de campagne et ses accompagnements
Boerenpaté met groentenkrans

Ou

La truite saumonée de la Wamme fumée maison
Salade de jeunes pousses
Huisgerookte zalmforel van de rivier Wamme
Salade van jonge scheuten

ou

La grillade de Saint Jacques, lotte, gambas et scampi
Sauce mousseline aux fines herbes et pommes de terre primeur
Grill van Sint-Jakobsscheep, zeehuivel en scampi
Mousselinesaus met fijne kruiden en gebakken aardappelen

Ou

La bavette de boeuf poêlée, sauce échalote, vin rouge et chocolat
Pommes frites et panier de légumes de saison
Lendestuk van rundvlees gebraden, sjalottensaus met rode wijn en chocolade. Fritjes en mandje met seizoensgroenten

Ou

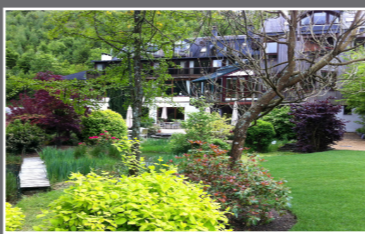
La tranche de lard bio de Cens, cuisson de 17 heures
Jus corsé, purée de pommes de terre douces et légumes de saison
Stuk spek bij lage temperatuur, gedurende 17 Uren gebakken
Zoete aardappelen puree en seizoensgroenten

Ou

La lasagne de légumes au thym et à l'ail
Lasagne van groenten met tijm en knoflook

ou

Le sabayon à la bière Stout-Ish Arogante, glace vanille et morceaux de fraises
Sabayon met bier «Stout-ish Arogante», vanille ijs en aardbeien stukjes



Menu Détente «48 euros»

Le concassé d'asperges blanches et vertes
Notes de saumon fumé maison et d'œufs de truite

Fijngestamppte witte en groene asperges
Met stukjes van huisgerookte zalm en foreleieren

ou

Le raviole de homard aux petits légumes
Et son consommé à la ciboulette

Deegkussentje van kreeft met groentjes
En z'n heldere bouillon met bieslook

ou

Le sorbet à l'avocat et citron vert

Sorbet van avocado en limoen

ou

Les aiguillettes de bœuf grillées
Race « Blonde d'Aquitaine » de Mr et Mme Guebs à Libramont
Beurre de ferme aux pétales de fleurs du jardin
Gratin de pommes de terre de Mousny

Gegrilde gesneden plakjes van rundvlees
Ras «Blonde d'Aquitaine» van de heer en Mevr. Guebs te Libramont
Boerenboter met bloembladeren
Gegratineerde aardappeltjes van Mousny

ou

Les douceurs de l'hostellerie

Zoetheden van het hotel

Les plats ci-dessus sont aussi proposés à la carte.

Les plats à la carte

La dégustation d'asperges

Mousse d'asperges blanches, velouté d'asperges vertes, asperges façon Claire Fontaine au jambon d'Ardenne, oeuf, beurre fondu, tomate.

Degustatie van asperges

23,80 €

Witte aspergesmousse, groene aspergesroomsoep, asperges op de wijze «Claire Fontaine» met ardense ham, eieren, gesmolten boter en tomaat

Les filets de sole pochés au vin blanc, sauce au cresson de fontaine

Tongfilets gepocheerd met witte wijn, saus van waterkers

32,50 €

La fricassé de ris de veau, langoustines et asperges blanches, velouté à l'ail des ours

Fricasse van kalfszwezerik, norse kreeften en witte asperges

32,90 €

Wilde knoflookroomsoep

Le suprême de pigeonneau et sa cuisse confite, sauce au thé noir

Jonge duifborst en z'n gekonfijte bout, saus met zwarte thee

22,90 €

L'entrecôte de bœuf grillé, beurre de ferme salé à la truffe et persil

Tussenribstuk gegrild gezoutenboter met truffel en peterselie

26,40 €



www.clairefontaine.be // Tél. 084/41 24 70

info@clairefontaine.be

Rue vecpré, 64 à 6980 La Roche

(1,5km dir. Hotton)

