



Menu des Saveurs du Terroir «36 euros»



La petite marmite du pêcheur et sa rouille
Vissoep en z'n aioli met rode peper

Les fondus de fromage de la ferme du gros chêne, fines herbes, pickles de carottes
Kroketten met kaas uit boerderij «Le gros chêne», fijne kruiden en worteltjes pickels



La terrine de coq des prés parfumée au chou vert et noix d'Ardenne, confiture d'oignons à la liqueur de prunelle
Terrine van hoevekip met groene kool en ardense ham geparfumeerd, uienjam met sleepruimenlikeur

Les plats :

La côte de porc bio de la ferme des frênes, romarin, beurre salé au thym et à l'ail fumé
Varkenskotelet Bio van boerderij «des frênes», rozemarijn, gezouten boter met tijm en huisgerookte knoflook

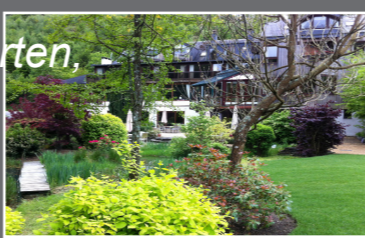


L'hamburger de canard de Floumont et foie gras, mayonnaise à la truffe et pommes pont neuf
Hamburger van eend van Floumont met eendenleverpastei, mayonaise met truffel, dikke fritten



Les pavés de truite de la Wamme poêlés et queues d'écrevisse, infusion de safran, poêlée de légumes et pommes de terre

Gebraden forel filet van de rivier «Wamme», rivierkreeftstaarten, aftreksel van saffraan, gebakken groentjes en aardappels



La lasagne végétarienne avec sa bolognaise de quorn, courge butternut et aubergine grillée

Vegetarische lasagne op de wijze Bolognaise met quorn, pompoen butternutt en aubergine

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

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

Les autres à la carte...

En entrée

La fricassée d'escargots, tomates confites, roquette, vin blanc 16.20€
Fricassee van slakken met gekonfijte tomaten, raketkruid, witte wijn

L'anguille au vert 27.40€
Paling op z'n groene

Le foie gras et sa confiture d'oignons à la liqueur de prunelle 22.80€
Eendenleverpastei uienjam met sleepruimenlikeur

En plat

La blanquette de veau aux gambas, ail fumé et thym 23.40€
Kalfsragout met gambas, gerookte knoflook en tijm

Le rable de lapin tartiné aux fruits secs, jus nature monté au beurre, panier de légumes 27.20€
Konijnenrug met droge vruchten, botersaus, mandje van groentjes

Le filet de saumon poêlé et son velouté de cresson de fontaine 26.80€
Gebakken zalmfilet en z'n waterkersroomsaus

Menu Détente

Les médaillons de sole aux écrevisses à pattes blanches
Mayonnaise aux pistils de safran de Baillonville
Pickles de légumes
Medaillon van tong met rivierkreeften witte poten
Mayonaise met draadjes saffraan van Baillonville
Groentjes pickels



Le jambonneau de caille jumbo
Et son velouté parfumé au foie gras
Hammetje van grote kwartel
en z'n roomsaus met eendenleverpastei geparfumeerd



Le sorbet à la carotte et coriandre
Sorbet met worteltjes en koriander



Les aiguillettes d'entrecôte de boeuf Simmenthal
Mousseline de panais et mini légumes
Ecrasé de pommes de terre au bleu de vache
Fijne reepjes van tussenribstuk Simmenthal Mousseline van pastina
en groentjes Aardappelpuree met blauwschimmel koekaas



*Le bavarois de fromage Pierre et Pâtre
Pommes caramélisées
Bavarois van kaas «Pierre et Pâtre»
Gekarameliseerde appels



Les douceurs de l'hostellerie
Zoetheden van het hotel

Prix menu 5 services: 50 euros
*Prix menu avec le fromage: 59 euros



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

