



## 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 geparfu-meerd, 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, ge-zouten boter met tijm en huisgerookte knoflook*

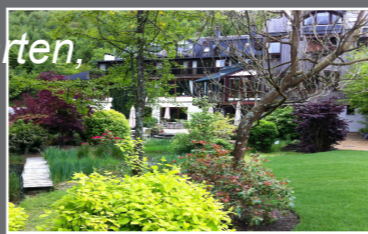


**L'hamburger de canard de Floumont et foie gras, mayonnaise à la truffe et pommes pont neuf**  
*Hamburger van eend van Floumont met eendenleverpastei, mayonaise met truffel, dikke fritten*



**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, pom-poen 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

**Le canard de Floumont en hors d'oeuvre**  
**Médailon de foie gras, magret fumé et boudin noir**  
**Pain d'épice, chutney de pommes-raisins, pékèt sapin**  
*Eend van Floumont*  
*Eendenleverpastei, gerookte plakjes van eendeborst, Zwarte bloedworst, chutney van appel rozijn*



**Le pavé d'espadon grillé**  
**Concassé d'asperges vertes aux œufs de truite**  
**Sauce mousseline légèrement tomatée**  
*Gegrild stuk van zwaardvis*  
*Fijn gehakte groene asperges, foreleieren*  
*Licht getomateerde mousseline saus*



**Le sorbet à la rhubarbe**  
*Rabarber sorbet*



**Le suprême de coucou de Malines**  
**Farci au jambon de ferme Bio, mousse de volaille et asperges**  
**Jus corsé, méli-mélo de légumes et pommes olive**  
*Filet van Mechelse koekoek gevuld met boerenham bio*  
*Mousse van gevogelte en asperges*  
*Pittig sap, gemengde groenten, aardappeltjes «olijf»*



**Les douceurs de l'hostellerie**  
*Zoetheden van het hostellerie*

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  
(1,5km dir. Hotton)

