



Menu des Saveurs du Terroir «36 euros»

Les entrées :

Le carpaccio de tomates d'Antan et tomme de l'Isbelle
Carpaccio van tomaten van vroegere en tommekaas l'Isbelle



Le tartare de boeuf coupé au couteau, avocat et grenade
Tartare van rundvlees met mes gesneden, avocado en granaatappel

La terrine de porc en gelée et fines herbes, mayonnaise moutarde à l'ancienne
Varkensterrine in gelei met fijne kruiden, mayonaise met oude-rwetse mosterd



Les plats :

Les cannellonis à la ricotta de brebis et brunoise de légumes
Sauce tomate grappe belge et basilic
Cannellonis met schapen ricotta en fijngesneden groenten
Saus van belgische tomaatjes en basilicum



Les aiguillettes de magret de canard de Floumont, sauce aux framboises
Plakjes van eendeborst met frambozensaus

La truite de la Wamme pochée, velouté d'herbes sauvages
Pommes grenailles
Forel van de rivier «Wamme» gepocheerd, saus van wilde kruiden, aardappeltjes



***Le tournedos de veau grillé, beurre de ferme parfumé aux fleurs,**
Pommes Pont-Neuf
**Gegrilde kalfs-tournedos, boerenboter met bloemen op smaak, Dikke frieten*

* supplément de 2 euros

Le dessert: Tartelette à la fraise, crème diplomate à la vanille
Aardbei taart, vanille diplomaat crème

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

Les mets 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

La petite salade de homard
aux oranges et pamplemousse bio
Baies roses
*Slaatje van kreeft met sinaasappels en grapefruit bio
roze pepers*



La rosace de pigeonneau
Toast moëlleux au foie gras, gésier confit et magret fumé
Sauce thé noir à la bergamote
Rozet van duif
Zachte toast met gekonfijte spiermaag en eendenham
Zwarte theesaus met bergamotcitroen



Le sorbet framboise - citron - miel
Sorbet van citroen, frambozen, honing



Les aiguillettes de boeuf charolais grillées
Lasagne de pommes de terre aux légumes et fines herbes
Beurre de ferme aux échalottes, vin rouge et ail
Fijne reepjes van gegrild rund «Charolais»
Lasagne van aardappels met groenten en fijne kruiden
Boerenboter met sjalotten, rode wijn en knoflook



L'assortiment de fromage (en supplément)
Assortiment van kaas (met supplement)



L'assiette des douceurs de l'hostellerie
Zoetheden van het hostellerie

Prix du menu 5 services: 50 euros
Fromage en supplément 12 €, en remplacement du dessert 5 €



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