



MENU DE PRINTEMPS

*Menu Gastronomique*



## Menu Gastronomique

### Entrées

#### ENTRÉES FROIDES

Asperge blanches et vertes, espuma d'asperges, tuiles de lin et mayonnaise au sureau

Tarte fine de jeunes légumes vertes, chèvre d'Ozo, citron confit, céleri, vinaigrette fumée

#### ENTRÉES CHAUDES

Croustillant de pied de porc (Cuvry), écrevisses, carottes de sable épicées

Truite d'Ondenval rôtie, artichauts à la barigoule, riz soufflé et beurre noisette

◇◇◇◇◇◇◇◇

### Plats

Volaille de Lustin rôtie en deux cuissons, jus brun corsé à la sauge, mousseline de jeunes navets et croustillants de pommes de terre

Lieu jaune poché, coulis de cresson et oseille, croûte d'herbes potagères, épinards, graines de tournesol, risotto de blé tendre et émulsion de lard fumé

◇◇◇◇◇◇◇◇

### Desserts

Sorbet céleri vert et fraise, coulis de fraise, blanc mangé au lait battu, crumble croquant, égopodes et fraises locales

Crèmeux chocolat noir amer, véritable spéculoos, granité café-bière, espuma vanille-café



**FINES HERBES**

Puits Ronval 3,  
4861 Soiron

+32 (0)497 64 08 80

[charlotte@finesherbes.be](mailto:charlotte@finesherbes.be)

[www.finesherbes.be](http://www.finesherbes.be)