



MENU DE PRINTEMPS

Menu Gastronomique



Menu Gastronomique

Entrées

ENTRÉES FROIDES

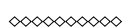
Asperge blanches et vertes, espuma d'asperges, tuiles de lin et mayonnaise au sureau

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

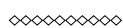
Truite d'Ondenval rôtie, artichauts à la barigoule, riz soufflé et beurre noisette



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

www.finesherbes.be