



MENU D'AUTOMNE

Menu Gastronomique

Menu Gastronomique

Entrées

ENTRÉES FROIDES

Saint-Jacques à la flamme, marinées au gingembre, topinambour cru et cuit.

Comme une salade de colvert, mousse de cuisses, choux, condiment acidulés.

ENTRÉES CHAUDES

Balade en forêt autour des champignons, croustillant de noisettes et crème de châtaigne, copeaux de foie gras.

Aiglefin fumé au foin, jus brun de poisson, betteraves.

◇◇◇◇◇◇◇◇

Plats

Faisan de chasse belge en deux cuissons, la poitrine rôtie et les cuisses à la liégeoise et oignons confits aux épices.

Rouget rôti, nage de poisson au kaffir, rutabaga et salsifis.

◇◇◇◇◇◇◇◇

Desserts

Dessert autour des fruits du vergers : coing laqué au vin rouge, pommes acidulées et sablé aux poires.

Croûte au citron, butternut, agrumes et sésame.



FINES HERBES

Puits Ronval 3,
4861 Soiron

+32 (0)497 64 08 80

charlotte@finesherbes.be

www.finesherbes.be