

amuse-bouches

Croquettes de veau 6 croquettes de veau traditionnelles à la limbourgeoise servies avec une mayonnaise à la moutarde	15.5
Assortiment de bouchées gourmandes 6 bouchées chaudes raffinées servies avec une mayonnaise maison et une sauce chili	14.5
Croquettes de homard 6 croquettes de homard croustillantes servies avec une mayonnaise aux herbes	17.5
Bouchées de risotto à la truffe et aux champignons sauvages 6 bouchées de risotto fondantes à la truffe, aux champignons sauvages et à la mayonnaise aux herbes	14.5
Assiette de fromages dés de fromage jeune et affiné servis avec de la moutarde et du sel de céleri	6.5
Pain et dips maison pain frais accompagné de trois dips maison	9.5
Le Garde-Manger charcuterie fromage affiné dips maison pain scrocchi bouchées chaudes gourmandes	35

RESTAURANT
ALT

le menu du manoir

Menu Dîner

3 services	66
4 services	81
5 services	95
6 services	109

Pour les menus en 3, 4 ou 5 services, il est possible de remplacer le dessert par une sélection de fromages.
Supplément : 8.5 €

Sélection de fromages en service supplémentaire
Supplément : 14 €


Accords Mets & Vins


3 services	28.5
4 services	38
5 services	47.5
6 services	57



spécialités du terroir

Tartare de bœuf Charolais 21.5
concombre mariné | citron vert | oignon rouge

Burrata des prés  16.5
tomates cerises confites | miel caramélisé |
noix | avocat

Salade César du terroir  17
laitue romaine | sauce César | œuf |
croûtons | Parmesan
avec poulet fermier & bacon (+4,00)

desserts

Tarte pomme-caramel et crème fouettée 5.75
Brownie deluxe et crème fouettée
Tarte au citron et crème fouettée

DÉJEUNER

Van 12.00 tot 15.00 uur te bestellen

pain fermier

Choix de pain blanc ou brun

Le Saumon du Pêcheur 17.5

saumon fumé | concombre mariné |
citron vert | oignon rouge

Le Fromage de Chèvre du Manoir  16.5

fromage de chèvre | tomates cerises confites |
miel caramélisé | noix | avocat

Croque du Fermier 14

jambon Serrano | fromage affiné |
mayonnaise au pesto | salade

soupes

Soupe du Pot du Terroir 10

soupe maison de saison

Bisque d'homard 21.5

soupe de homard | poisson de saison
délicatement cuit | fenouil | salicorne

DÎNER

entrées

Tartare de bœuf Charolais 21.5

bœuf Charolais | concombre mariné |
crème de ciboulette | espuma de Parmesan

Picanha 23

picanha cuisson lente | brioche | Comté | pesto

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques 24

coquilles Saint-Jacques | chou-fleur | noisette |
crème de crustacés | langoustine | avocat

Tempura de pleurotes de hêtre  21.5

pleurotes de hêtre | fromage de chèvre |
little gem | fenouil

intermediate

Suggestion du chef de saison 21.5

Avez-vous des allergies ?

Veuillez demander à notre personnel les informations concernant les allergènes.

plats principaux

Bavette de bœuf	37.5
bavette kohlrabi celeriac morel sauce	
Canard fermier	32
magret de canard chou-rave bimi céleri-rave sauce au vin rouge	
Filet de plie	32
plie poireau fenouil beurre blanc	
Risotto de pommes de terre 🌿	29
risotto de pommes de terre légumes de saison basilic espuma de Comté	

ACCOMPAGNEMENTS

Frites et mayonnaise	6.5
Mousseline de pommes de terre et chips de légumes	6.5
Salade verte	6.5
Légumes chauds de saison	6.5

desserts

Dame blanche	14.5
glace vanille Bourbon sauce chocolat chaude chantilly	
Sélection de fromages	26
4 types de fromages miel pain aux poires séchées (kletzen) raisins noix	
Tuiles aux fruits rouges	18
tuile fruits rouges pêche chocolat blanc glace à l'amande	
Café gourmand	11
café servi avec une sélection de douceurs	