

retour sur le menu 22.02

La patate au premier rendez-vous

Grenaille farcie, queue de bœuf de la **Ferme du Haya** cuite
36 heures

*La queue de bœuf effilochée à la main, revenue avec un
trait de vin blanc, poivre et sel, une grenaille cuite vapeur
puis rissolée à l'huile d'olive, gros sel et thym du jardin*



Faire le poireau à l'attendre

Une revisite du poireau vinaigrette
*Blanc de poireaux braisé, vinaigrette à base d'orange
sanguine, aioli au wasabi, zestes d'orange en guise de
déco, une tranche de foccacia maison grillée*

Le premier regard, ils sont trop choux

Le chou rouge cuisiné comme un vin chaud
*Chou rouge cuit confit 48 heures dans du vin chaud, un trait
de vinaigre de vin rouge maison, un peu de cannelle*



Mademoiselle Poulette & Monsieur Mulard

Volaille de la **Ferme André** et foie gras du **Canard
Gourmand**

*Blanc de volaille farci aux graines de pavot, un empanadas
(chausson) céleri rave fève de tonka, une sauce au foie
gras*

La vache, ses courbes !

Macaron au Saint-Martin de la **Fromagerie des Deux
Monts**

*Servi avec un émincé de chou chinois et d'endives, une
vinaigrette au Sirop d'Aubel*



Tellement baba de toi que j'en deviens chèvre

Baba au rhum maison, fleur de lait glacée de **Cabri E Bella**
*Une association parfaite des babas maison avec la glace
au lait de chèvre de Mélanie.*

Nos convives ont agrémenté leur repas des vins sélectionnés par **Jean-Marie du
Cellier du Château de Comblain-la-Tour** et de **Thierry, vinothérapeute de
Comblain-au-Pont.**

Ils ont terminé leur ballade par une tisane proposée par **Séverine de Feuilles
d'herbes** ou par un rhum arrangé maison