

# A la Carte

## Menu Créations du Chef

### Amuse-Bouche

\*\*\*

### Buffet d'Entrées

Saumon Bellevue façon Bel-Air,  
Crudités Diverses,  
Tomates aux Crevettes,  
Saumon Mariné Maison,  
Variation de Terrines Maison ,  
Carpaccio de Bœuf,  
Vitello Tonnato Cocktail d'Avocats  
& Queues d'Écrevisses,  
Terrines de Poisson Maison,  
Plateau de Jambon Ardennais,  
Mozzarella di Bufala  
& Tomates Grand-Mère,  
Foie Gras de Canard Maison  
& autres Créations du Chef

\*\*\*

### Sorbet

Sorbet ou Granité Maison  
arrosé avec son Alcool

\*\*\*

### Plats

Mignon de Veau aux Morilles,  
Pommes Berny, Gratin Dauphinois  
& Jardinière de Légumes

\*\*\*

### Buffet de Desserts

Duo de Mousse au  
Chocolat Blanc & Noir en Verrines,  
Mini Crème Brûlée,  
Charlotte Russe aux Griottes,  
Minis Gâteaux Forêt-Noire,  
Panna Cotta à la Bergamote,  
Mini Éclairs farcis à la Crème au Beurre  
& autres Délices de Saison  
par notre Chef Pâtissier

# A la Carte

## Menü Kreationen des Chefs

### „Amuse-Bouche“

\*\*\*

### Vorspeisen Buffet

Hausgemachter Lachs „Bellevue“,

Verschiedene Crudités,

Tomaten gefüllt mit Garnelen,

Nach Hausmannsart mariniertes Lachs,

Variationen von hausgemachten Terrinen,

Rindercarpaccio,

Vitello Tonatto-Avocado Cocktail  
mit Krebschwänzen,

Fischterrine nach Art des Hauses,

Ardennen-Schinkenplatte,

Buffelmozzarella  
mit Großmutter's Tomaten,

Entenstopfleber nach Hausmannsart  
& weitere Kreationen unseres Chefs

\*\*\*

### Sorbet

Sorbet oder hausgemachte Granita  
mit einem Schuss Alkohol

\*\*\*

### Hauptgericht

Kalbsbäckchen mit Morcheln & „Bery“  
Kartoffeln, Gratin nach Dauphiner Art  
mit Gartengemüse

\*\*\*

### Nachspeisen Buffet

In Gläser gefüllte „Mousse au Chocolat“  
aus weißer & dunkler Schokolade,

Mini-„Crème Brûlée“,

„Charlotte Russe“ mit Sauerkirschen,  
Kleine Schwarzwälder Kirschtörtchen,

Panna Cotta aus der Bergamotte,  
mit Buttercreme gefüllte Mini-„Éclairs“

& weitere saisonale Köstlichkeiten  
unseres Konditors