

BEIM SCHLASS



MENU DU MARCHÉ

Lunch en 3 services

Servi du mercredi au vendredi midi, hors jours fériés.

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

38€

le menu peut varier en fonction des arrivages quotidiens.

BEIM SCHLASS



MENU DEMI-PENSION

Menu en 3 services

*pour une découverte en 3 temps de notre cuisine de terroir
uniquement pour nos clients de l'hôtel, inspiré des produits du
moment*

59€

le menu peut varier en fonction des arrivages quotidiens

BEIM SCHLASS



MENU TERROIR

**Menu en 6 services servi pour l'ensemble de
la table**

Menu basé sur le jardin et les producteurs locaux

95€

FROMAGE INCLUS

accord vin 5 verres 49€

MENU INSPIRATION

**Menu en 5 services servi pour l'ensemble de
la table**

Menu basé sur le jardin et les producteurs locaux

75€

FROMAGE INCLUS

accord vin 3 verres 29€

***Tous nos menus peuvent être déclinés en version
végétarienne sur demande.***

BEIM
SCHLASS

MENU INSPIRATION

Menu en 5 services servi pour pour l'ensemble de
la table

MISE EN BOUCHE

LA FIGUE EN CARPACCIO, FROMAGE
FRAIS BIO-HAFF BALTES

.....

CRIER DU JOUR, COMPOSITION
AUTOUR DU POIREAU

.....

SELLE DE MARCASSIN, POIRE CONFITE,
CONDIMENT CITRON, JUS FUMÉ

.....

PLATEAU DE FROMAGES DES
ARDENNES

.....

TARTE TATIN

DOUCEURS

BEIM SCHLASS



MENU DECOUVERTE

Menu en 4 services servi pour toute la table

MISE EN BOUCHE

LA FIGUE EN CARPACCIO, FROMAGE
FRAIS BIO-HAFF BALTES

.....

CRIER DU JOUR, COMPOSITION
AUTOUR DU POIREAU

.....

SELLE DE MARCASSIN, POIRE
CONFITE, CONDIMENT CITRON, JUS
FUMÉ

.....

TARTE TATIN

DOUCEURS

69€

BEIM
SCHLASS

MENU TERROIR

Menu en 6 services servi pour pour l'ensemble de la
table

MISE EN BOUCHE

LA FIGUE EN CARPACCIO, FROMAGE
FRAIS BIO-HAFF BALTES

.....

COURGE HOKKAIDO, SARRASIN ET
ESPUMA OIGNON CARAMELISÉ

.....

CRIER DU JOUR, COMPOSITION
AUTOUR DU POIREAU

.....

SELLE DE MARCASSIN, POIRE CONFITE,
CONDIMENT CITRON, JUS FUMÉ

.....

PLATEAU DE FROMAGES DES
ARDENNES

.....

TARTE TATIN

.....

DOUCEURS

95€

BEIM SCHLASS



ENTRÉES

LA FIGUE EN CARPACCIO, FROMAGE
FRAIS BIO-HAFF BALTES

colza du l'Eislek

26€

COURGE HOKKAIDO, SARRASIN ET
ESPUMA OIGNON CARAMELISÉ

hokkaido de la feme du ponceret

28€

LARD CONFIT AU VINAIGRE DE
GRIOTTE

garniture des jardins

32€

CREME DE MOULE À L ESTRAGON,
FLÉTAN FUMÉ

écume lactee

28€

*les allergènes sont à disposition en annexe

BEIM SCHLASS



PLATS

PIGEONNEAU RÔTI ENTIER

Chiconnette, pomme de terre confites

42€

CRIER DU JOUR, COMPOSITION AUTOUR DU POIREAU

Pommes grenailles

38€

COURGE HOKKAIDO RÔTI AU MIEL DE WILTZ

Espuma d'oignons caramélisés

38€

SELLE DE MARCASSIN, POIRE CONFITE, CONDIMENT CITRON, JUS FUMÉ

Pommes de terre confite et petits

légumes

42€

*les allergènes sont à disposition en annexe