

# Les Mignéés

## Taverne – Restaurant - Hôtel

### Entrées

**Nos huîtres** (Sauf juin, juillet, août)

6 pc – 12,00€

9 pc – 17,00€

12 pc – 22,00€

#### **Le toast de chèvre frais d'Ozo tiède**

Aromatisé à l'huile de colza thym – marjolaine

10,00€

#### **Les véritables croquettes au fromage d'Orval**

« Les Mignéés, ambassadeur de l'Abbaye d'Orval »

10,50€

#### **Mini boulettes de volaille**

Sauce curry et coriandre

10,50€

#### **Emincé de bœuf à l'asiatique**

11,90€

#### **Bouchée d'escargots « petits gris de Warnant »**

Beurre à l'ail, légumes croquants

13,60€

#### **Poêlée de scampis**

Sauce framboise, choux blanc

14,90€

#### **Saint Jacques snackées**

Mousseline de céleri, tartufata

15,50€

#### **Terrine de foie gras maison**

Marmelade confite de pommes, poires, raisins et oignons

16,50€

### Pâtes

#### **Capellini bolognaise**

11,00€

#### **Penne aux quatre fromages**

11,00€

#### **Penne aux légumes**

11,00€

#### **Tagliatelles aux scampis façon du chef**

16,50€

# Les Mignéés

## Taverne – Restaurant - Hôtel

### Plats

<b>Les boulettes porc et bœuf</b> Sauce tomate maison, frites et salade	12,50€
<b>Le burger de gibier</b> Sauce gribiche, oignons confits, röstis	16,90€
<b>Le beau morceau de gigot d'agneau</b> Poêlée de petits pois et lardons. Sauce à l'Achel brune, vitelotes	20,90€
<b>Ballotine de dinde farcie</b> Flan de légumes, purée de céleri, copeaux de foie gras	16,90€
<b>Le jambonneau de la Ferme Magerotte grillé</b> Sauce poivre, salade et croquettes	17,90€
<b>Le magret de canard de Floumont</b> Sauce miel et moutarde à l'ancienne Chicons grillés et pommes de terre risolées	20,50€
<b>Le steak « Blanc Bleu Belge » de la boucherie André</b> Beurre au poivre noir et gros sel, frites et salade	17,50€
<b>L'entrecôte du moment de la boucherie André</b> Beurre au poivre noir et gros sel, frites et salade	25,00€
<b>Choix de sauces faites maison :</b> <i>Champignons crème, poivre crème, fromage « Légendaire »</i> <i>Ou trio de sauces froides</i>	3,00€
<b>La belle assiette de fromages régionaux</b> Pain et beurre	17,00€
<b>La dorade entière</b> Poêlée de légumes, jus de citron et pommes au four	19,90€
<b>Filet de poisson</b> Sauce crème citronnée, fondu de poireaux, pommes vapeur	19,90€

**Portions enfants possible pour toutes les générations à partir de 6,50€**

# Les Mignéés

## Taverne – Restaurant - Hôtel

### Desserts

*Toutes nos glaces et sorbets sont fabriqués par Frédéric Lizen  
Maître glacier artisanal*

#### **Glaces aux choix**

Vanille, fraise, chocolat, moka et pistache

<b>Deux boules</b>	3,50€
<b>Trois boules</b>	5,00€

#### **Sorbets aux choix**

Citron, passion et framboise

<b>Deux boules</b>	4,00€
<b>Trois boules</b>	5,50€

<b>La Brésilienne</b>	6,00€
-----------------------	-------

<b>Le café glacé alcoolisé</b>	6,00€
--------------------------------	-------

<b>Le café glacé traditionnel</b>	6,00€
-----------------------------------	-------

<b>La coupe pistache</b>	6,00€
--------------------------	-------

<b>La crème brûlée</b>	6,50€
------------------------	-------

<b>Moelleux au chocolat, crème anglaise</b>	6,50€
---	-------

<b>La dame blanche en trilogie</b>	7,00€
------------------------------------	-------

#### **Poires caramélisées**

Glace spéculoos et chantilly	7,00€
------------------------------	-------

<b>Riz au lait maison et sa marmelade de fruits rouges</b>	7,00€
--	-------

<b>Profiteroles au chocolat et glace vanille</b>	8,50€
--	-------

<b>L'assiette de fromages du coin</b>	9,50€
---------------------------------------	-------

# Les Mignéés

## Taverne – Restaurant - Hôtel

### Menus

(M) – (S) – (C)

Carpaccio de Saint – Jacques  
Piment d'Espelette et citron vert  
Crème mascarpone à l'aneth

-----

(M) – (S)

Foie gras poêlé  
Compotée de pomme, poire, raisin et oignons  
Coulis de framboise

-----

(M) – (S)

*Sorbet framboise*

-----

(M) – (S) – (C)

Filet de marcassin  
Flan de légumes, sauce grand veneur  
Pommes de terre rissolées

-----

(M)

Assiette de fromages locaux

-----

(M) – (S) – (C)

La poire caramélisée  
Glace spéculoos et chantilly

**Menu Chaleur (C) = Trois services 31,00€**  
**Menu Soleil (S) = Cinq services 40,00€**  
**Menu Les Mignéés (M) = Six services 47,00€**

***Forfait vins accompagnant les menus Soleil et Les Mignéés***  
***20€/personne***

**Les menus sont servis à partir de deux couverts**