

Les Mignées

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 « Fleur de serpe »

Petite salade croquante

10,00€

Les véritables croquettes au fromage d'Orval

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

10,50€

Croquettes de crevettes grises

Petite salade au citron vert, huile de colza nature

13,90€

Les escargots « petits gris de Warnant »

Poêlés aux herbes, risotto aux champignons

Copeaux de « Vi Cinsy »

13,60€

Scampis poêlés

Sauce au Boursin, tomates cerises

14,90€

Minis camemberts

Jambon séché, coulis de sirop de liège

11,90€

Terrine de rouget

Salade de fenouil et aneth, mayonnaise de poisson

10,90€

Profiteroles de mousse de foie gras de canard

Magret de canard fumé, chantilly à la truffe

15,90€

Pâtes

Capellini bolognaise

9,50€

Penne aux quatre fromages

9,50€

Penne aux légumes

9,50€

Tagliatelles aux scampis façon du chef

16,50€

Les Mignéés

Taverne – Restaurant - Hôtel

Plats

Les boulettes porc et bœuf Sauce échalote, frites et salade	12,50€
Roulades de chicons Jambon de dinde, gratiné au « Vi Cinsy »	13,90€
Filet de pigeonneau Sauce au vin rouge, choux de Bruxelles au lard Galettes de pommes de terre	21,90€
Le jambonneau de la Ferme Magerotte grillée Sauce moutarde et estragon Salade croquante, croquettes	17,90€
Le magret de canard de Floumont Sauce poivre vert, légumes chauds Gratin dauphinois	20,50€
Le steak « Blanc Bleu Belge » Boucherie Jugnot Beurre au poivre noir et gros sel, frites et salade	17,50€
L'entrecôte « Charolaise » Beurre au poivre noir et gros sel, frites et salade	23,50€
Choix de sauces faites maison : <i>Champignons crème, poivre crème ou fromage « Légendaire »</i>	3,00€
La belle assiette de fromages régionaux Pain et beurre	17,00€
La dorade entière Poêlée de légumes, jus de citron et pommes au four	19,90€
Filet de poisson selon l'arrivage Sauce bisque, travers de poireaux Purée aux piments d'Espelette	19,90€

Les Mignées

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

Deux boules	4,00€
Trois boules	5,50€

Sorbets aux choix

Citron, passion et framboise

Deux boules	4,50€
Trois boules	6,00€

La Brésilienne	6,00€
-----------------------	-------

Le café glacé de France (Alcoolisé)	6,00€
--	-------

Le café glacé traditionnel	6,00€
-----------------------------------	-------

La coupe pistache	6,00€
--------------------------	-------

La crème brûlée à la pistache	7,00€
--------------------------------------	-------

Cœur fondant au chocolat Sa crème anglaise	7,00€
--	-------

La dame blanche en trilogie	7,50€
------------------------------------	-------

La tarte de Véronique aux fruits, glace vanille	7,50€
--	-------

Compotée de fruits rouges, glace menthe	8,00€
--	-------

Profiteroles au chocolat et glace vanille	8,50€
--	-------

L'assiette de fromages du coin	9,50€
---------------------------------------	-------

Les Mignéés

Taverne – Restaurant - Hôtel

Menus

(M) – (S) – (C)

Terrine de chevreuil et foie gras
Compotée d'oignons et framboises, toast

(M) – (S)

Filet de rouget « Barbet »
Sauce « Les Mignéés », tombée de poireaux

(M) – (S)

Sorbet framboise, Fraise des bois

(M) – (S) – (C)

Filet de faon
Sauce chocolat légère
Tartelette de purée et de poires, brisure de noisette

(M)

Trio de fromage d'Orval fondu, carpaccio de betteraves rouges

(M) – (S) – (C)

Pain perdu aux airelles
Glace vanille de chez Fred Lizen

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