

Les Entrées Froides :

Le foie gras de canard mariné au marc de champagne mi-cuit au torchon, petite croûte aux agrumes, toast de pain maison aux figues, confit de mangues aux senteurs de roses et fleur de sel **26 €**

Le jambon d'Ardenne découpé en salle devant vous, petit choix de confits, toast chaud aux figues et fleur de sel **18 €**

Les noix de Saint-Jacques servies en carpaccio, alternance de saumon cru et truffes, petite pousses mélangées à l'huile de vanille, râpé de choux fleurs et cerfeuil **28 €**

Le Velouté :

Le velouté du jour, petit accompagnement de croûtons cuits au beurre de ferme et fromage râpé de Gruyère **9 €**

Les Entrées Chaudes :

Le magret de canette farci au foie gras de canard et cuit à basse température, coulis de framboises monté au beurre et sa tranche de foie gras poêlée **28 €**

Le cœur de ris de veau saisi au beurre cuit au four, tulipe croustillante de légumes du moment, réduction crémée de moutarde à l'ancienne, bouquet d'herbes hachées minute **24 €**

Le pigeonneau rôti au four, ses lentilles vertes aux lardons, quenelle d'agarics, petit jus corsé **24 €**

Le King Crabe servi en beignet, chutney d'endives, mangues et passions, crème légère aux crevettes grises parfumée aux senteurs d'Asie **26 €**

La Petite Pause :

Les 3 quenelles de sorbets aux fruits sur une liqueur aux fruits rouges « le Secret de Rochehaut » **9 €**

Les Plats de Tradition à l'Auberge :

Le carré d'agneau rôti au four, jus court au thym, gratin de plates de Florenville au fromage d'Orval et mousse de navets **29 €**

Le filet de vache limousine poêlé au beurre, mousse de brocolis, pommes dauphines, échalotes confites jus corsé au vin de Bordeaux **32 €**

Le porcelet cuit au four et saumuré de notre élevage, patapas de bintjes roulés au chèvre, un écrasé de choux de Bruxelles, jus de cuisson monté au beurre **24 €**

Le dos de cabillaud royal cuit à la vapeur, confit de fenouil, sauce hollandaise au safran, pommes de terre cuites vapeur, garniture à l'Ostendaise **28 €**

Le tournedos poêlé de saumon entrelardé, jus de crustacés façon Nantua et crevettes grises pommes nature sautées et persillées **24 €**

Les Fromages :

Le plateau de créations fromagères de notre boutique et fromages frais traditionnels selon Jacquy Cange, maître affineur à Stambruges **12 €**

Les Desserts : Merci de choisir votre dessert lors de la prise de la commande.

Votre dessert au choix pour 12 €

L'entremets chocolat Manjani 70%, notes d'agrumes confits et réduction orange

Le Patapas de charlottes, son p'tit caramel serré et acidulé au beurre de ferme salé et sa quenelle de glace vanille

Le fondant moelleux chaud au chocolat 70% Kenya, sa quenelle de glace vanille

Le nougat glacé sur son croquant pistache, coulis de fraises et fruits exotiques

Le crèmeux de violette, fruits des îles confits et sa crème glacée

Le temps d'un Menu à la Ferme

Le foie gras de canard mariné au marc de champagne, mi-cuit au torchon et, petite croûte aux agrumes, toast de pain maison aux figues, confit de mangues aux senteur de rose et fleur de sel *******

Le cœur de ris de veau saisi au beurre et cuit au four, tulipe croustillante de légumes du moment, réduction crémée de moutarde à l'ancienne, bouquet d'herbes hachées minute *******

Le sorbet en quenelles sur une liqueur maison *******

Le filet de vache Limousine poêle au beurre, mousse de brocolis, pommes dauphine, échalotes confites et jus corsé au vin de Bordeaux *******

Le fondant moelleux chaud au chocolat, 70% Kenya, sa quenelle de glace vanille

Ou

Les fromages le plateau de créations fromagères, fromages frais et traditionnels selon Jacquy Cange, maître affineur à Stambruges

55 €

Le temps d'un Menu du Terroir

Le jambon d'Ardenne découpé en salle devant vous, petit choix de confits, toast chaud aux figues, fleur de sel *******

Le carré d'agneau rôti au four, jus court au thym, gratin de plate de Florenville au fromage d'Orval et mousse de navets *******

Les fromages le plateau de créations fromagères, fromages frais et traditionnels selon Jacquy Cange, maître affineur à Stambruges *******

Le Patapas de charlottes son p'tit caramel serré et acidulé au beurre de ferme salé et sa quenelle de glace vanille

45 €

***Nous vous proposons également le menu du jour 4 services à 35 €
Pour les enfants, nous proposons un menu 2 services à 15 €***

L'Auberge de la Ferme dispose de son propre élevage de bœufs limousins, de porcs en plein air, cervidés et agneaux roux d'Ardenne, c'est pourquoi nous vous les recommandons vivement, vous pouvez d'ailleurs visiter la ferme librement ou le parc animalier en petit train si vous le souhaitez !

Le temps d'un Menu Grande Aventure

Les noix de st jacques servies en carpaccio, alternance de saumon fumé et truffes noires, petites pousses mélangées à l'huile de vanille, râpé de choux fleurs et cerfeuil... *******

Le King Crabe servi en beignet, chutney d'endives, mangue, passion, crème légère aux crevettes grises parfumées aux senteurs d'Asie *******

Le pigeonneau rôti entier au four, ses lentilles vertes aux lardons, quenelle d'agarics, jus corsé au vin de Bordeaux *******

Le sorbet La petite pause givrée aux fruits de saison arrosée de notre eau de vie "L'Esprit de Rochehaut" *******

Le porcelet cuit au four et saumuré de notre élevage, patapas de bintjes roulés au chèvre, un écrasé de choux de Bruxelles, jus de cuisson monté au beurre *******

Les fromages Le plateau de créations fromagères, fromages frais et traditionnels selon Jacquy Cange, maître affineur à Stambruges *******

En dessert Les déclinaisons chocolatées

75 €

