

M E N U

Hôtel des Thermes

P o u r c o m m e n c e r . . .

Burrata italienne citron basilic

Roulé de filet de saumon farci de son tartare, compotée de mangue

Toast de cabécou au miel et noix croquantes

Terrine de viandes maison

Foie Gras au poivre maison *supplément 4€*

L e s p l a t s

Tataki de thon sauce teriyaki et son chutney d'oignon, pomme
granny, frites de patate douce

Pavé de saumon pesto rosso, riz, légumes du jour

Magret de canard sauce à l'orange, pommes de terre grenailles

Entrecôte sauce poivre, frites, salade verte

. . . E t p o u r t e r m i n e r

Délice du jour

Café des gourmands

Gaufre liégeoise nappage miel, nutella, fruits

rouges, sucre ou caramel

Planche de fromages

Coupe glacée 2 boules

Plat unique : 16€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 20€

Entrée / Plat / Dessert : 25€

Entrée / Plat / Fromages / Dessert : 28€

Origine viandes : France et Allemagne