



Le Grand Ryeu

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

" Menu saint Valentin "

Le velouté de patate douce , crème de lardons fumés

La panaccota de foie gras de canard , chutney de cerises aux épices

Le morceau de saumon en " Gravelax" , mascarpone au pesto

Le dos de cabillaud sur purée de céleri rave et parfum léger de truffe Italienne

La raviole de saint Jacques , bouillon de petits légumes au thé vert

Le filet de rouget barbet jus à la mangue

Le velouté de betterave rouge , crème aigre

La glace aux petits pois

Le mini tartare de boeuf , huile d'olive et parmesan

La poitrine de pintadeau laquée miel et thym
purée de panais

Le magret de canard rôti jus au sherry
chicon et abricots secs

Le camembert mariné au porto

Le Herve à la bière sur roquette et sirop de Liège

Le sorbet pomme verte , basilic et vanille

Forêt noire reuu par Alain

Menu

au prix de 60 € par personne et de 90 € vins pendant le repas compris