



Hôtel ** - Restaurant «Les Agriculteurs»

Nos Menus et carte

Maria, Laurent et toute l'équipe sont heureux de vous retrouver, et vous remercie vivement de votre confiance !

Formule à 12,90 €

Plat - Dessert - Café

Entrée du Jour

Rillettes de saumon « Maison » au Paprika

Eventail de melon au jambon cru

Crottin de chèvre chaud au miel



Plat du Jour

**Brochette de bœuf (rumsteck) grillé,
beurre maître d'hôtel**

**Aile de raie « à la plancha »,
câpres et beurre noisette**

**Suprême de volaille rôti,
crème d'estragon du jardin**



Notre sélection de dessert

Formule à 14,90 €

Entrée - Plat

Dessert - Café

Les formules sont servies du Lundi au Vendredi, sauf jours fériés

Menu à 17,90 €

Mises en bouche

**Assiette de saumon fumé par nos soins,
crème fouettée au citron vert**

**Méli-Mélo de légumes croquants,
sablé au parmesan et asperges vertes**

**Parmentier de joue de porc,
jus corsé au moût de raisin**

**Mignons de porc en canons
velouté de sauge du jardin**

**Dos de merlu cuit à l'étouffée
dans le cidre AOP de Lucie et Stéphane**

**Magret de canard rôti,
crème légère aux framboises**

Notre sélection de dessert

Menu à 22,90 €

Mises en bouche

**Maki de saumon fumé aux écrevisses,
avocat et suprêmes d'orange**

**Queues de crevettes-gambas- marinées
au curry noir et gingembre**

**Duo de canard,
foie gras et magret fumé par nos soins**

**Suprême de volaille « label rouge »
crémeux de Pont-L'évêque**

**Pavé d'omble chevalier,
jus façon Genevoise et fèves**

**Faux-filet « Normand » grillé,
sauce bordelaise**

Notre sélection de dessert

Menu à 26,90 €

Mises en bouche



**Noix de Saint-Jacques juste snackées,
crème d'orange et anis étoilée**

**Mille-feuille de saumon fumé,
tartare de légumes et mascarpone**

**Médallions de foie gras de canard,
chutney de figues au miel**



**Rognon de veau braisé
à la crème de calvados**

**Filet de bar à l'unilatéral,
sauce vin blanc aux fleurs de lavande**

**Cœur de rumsteck « Normand » -230g-,
au poivre de Kérala et baies roses**



Notre sélection de dessert

A la Carte

Au choix 9,50 €

**Assiette de saumon fumé par nos soins,
crème fouettée au citron vert**

**Méli-Mélo de légumes croquants,
sablé au parmesan et asperges vertes**

**Parmentier de joue de porc,
jus corsé au moût de raisin**

Au choix 10,90 €

**Maki de saumon fumé aux écrevisses,
avocat et suprêmes d'orange**

**Queues de crevettes-gambas- marinées
au curry noir et gingembre**

**Duo de canard,
foie gras et magret fumé par nos soins**

Au choix 12,50 €

**Noix de Saint-Jacques juste snackées,
crème d'orange et anis étoilée**

**Mille-feuille de saumon fumé,
tartare de légumes et mascarpone**

**Médallions de foie gras de canard,
chutney de figues au miel**

A la Carte

Au choix 12,50 €

**Mignons de porc en canons
velouté de sauge du jardin**

**Dos de merlu cuit à l'étouffée
dans le cidre AOP de Lucie et Stéphane**

**Magret de canard rôti,
crème légère aux framboises**

Au choix 13,90 €

**Suprême de volaille « label rouge »
crémeux de Pont-L'évêque**

**Pavé d'omble chevalier,
jus façon Genevoise et fèves**

**Faux-filet « Normand » grillé,
sauce bordelaise**

Au choix 15,50 €

**Rognon de veau braisé
à la crème de calvados**

**Filet de bar à l'unilatéral,
sauce vin blanc aux fleurs de lavande**

**Cœur de rumsteck « Normand » -250g-,
au poivre de Kérala et baies roses**

Sélection de dessert



**Marquise au chocolat noir,
Extra-bitter 65%**

**Nougat glacé au miel,
nougatine aux pistaches et amandes**

**Véritable Tiramisu « Maison »,
Marsala et café**

**Délice au caramel « beurre salé »
et ses éclats caramélisés**

**Charlotte aux framboises,
coulis de fruits rouges**

**Les coupes Liégeoises
(café, chocolat, ou caramel)**

