

## Menu de Fête

4 Services

Formule à **56€**

*Planche apéritive composée de salaisons  
et fromages régionaux.*

*Le saumon confit façon gravlax  
aux plantes de nos jardins, crème aigrette,  
relish, huile vierge, sarrasin.*

OU

*Le demi homard en Bellevue  
(Supplément de 20€)*

*La cassolette de gambas et noix de Saint-Jacques  
gratinée, sauce Dugléré, quelques crustacés.*

*Le filet de veau broutard cuit à basse température  
chicons braisés au foie gras de canard, légumes  
grillés. Gratin dauphinois au céleri et truffe,  
jus corsé monté à la moelle*

Remplacement du veau par un tournedos de biche : 6€  
Escalope de foie gras de canard supplémentaire à poêler : 6€

*La bûche de fêtes à la crème pralinée*

*Pour toute livraison prévue*

**1<sup>er</sup> 23, 24 et 25 décembre**

*merci de passer votre commande pour le 20 décembre*

**1<sup>er</sup> 26, 27, 28 et 29 décembre**

*merci de passer votre commande pour le 23 décembre*

**1<sup>er</sup> 30, 31 décembre, le 1<sup>er</sup> janvier**

*merci de passer votre commande pour le 27 décembre*

**1<sup>er</sup> 2, 3, 4, 5 janvier**

*merci de passer votre commande pour le 31 décembre*

**Merci de passer vos commandes par mail  
à l'adresse [info@leslodgesdelavierre.com](mailto:info@leslodgesdelavierre.com)**

Route de Waillimont, 2 • B-6887 Saint-Médard (Herbeumont)  
+32 (0)61 86 08 04 • [www.leslodgesdelavierre.com](http://www.leslodgesdelavierre.com)

## À la Carte

Planche apéritive composée de salaisons  
et fromages régionaux..... 8 €/PERS.

### En entrée

- Le demi homard en Bellevue, mayonnaise, sauce cocktail,  
et salade composée ..... 26 €
- Le saumon confit façon gravlax aux plantes  
de nos jardins, crème aigrette, relish,  
huile vierge, sarrasin ..... 18 €
- La cassolette de gambas et noix de Saint-Jacques  
gratinée, sauce Dugléré, quelques crustacés,  
fondue de poireau..... 18 €

### En plat

- Le homard entier en bellevue (600-700g), mayonnaise  
au raifort, sauce cocktail, et salade composée..... 48 €
- Le tournedos de biche saisi au beurre noisette,  
sauce poivrade ..... 28 €
- Le suprême de volaille jaune aux champignons  
de nos forêts ..... 21 €
- Le filet de veau broutard, jus corsé à la moelle..... 23 €
- Le magret de canard, jus corsé au sapin ..... 22 €

### Accompagnements au choix pour les plats :

*Gratin de pommes de terre et céleri ou écrasé de pommes de terre  
à la truffe d'automne. (Tous nos plats sont accompagnés  
de chicons braisés et légumes de saison blanchis)*

### Fromages

- L'assortiment de 6 fromages, accompagné de sirop de  
Liège, fruits secs, confiture et petits pains..... 14 €

### En dessert

- La bûche de fêtes à la crème pralinée ..... 8 €/PERS.
- La crème brûlée ..... 8 €/PERS.
- Les mignardises comme à l'Épisode  
pour 4 personnes (20 pièces)..... 29 €

### Pour les plus petits *Servis avec de l'écrasé de pommes de terre*

- La rochiflette (tartiflette au fromage de Rochehaut) ..... 12 €
- Les penne gratinées au jambon  
et fromage de Rochehaut..... 10 €
- Le boulet liégeois, écrasé de pommes de terre..... 14 €

### Les Plus

- Le Champagne Brut - Cuvée Prestige  
« Le Premium » (Vincent Testulat - 75 cl ) ..... 23 €
- Notre Crémant maison ..... 19 €  
(Crémant d'Alsace - Domaine Koehly - 75 cl )
- Le casier d'Orval (consigne comprise) ..... 80 €
- La bourriche d'huîtres N°2 (24 pièces) ..... 50 €