

Découverte de la Reine

Prémices

Rillette de Saumon / Mayonnaise à la rouille
Cappuccino d'asperges blanches au pain grillé
Huitre / Hibiscus / Concombre

**Grosse boule de pain au levain et au malt grillé accompagné de
beurre de Herve fumé**

Jambonnettes de cuisses de grenouilles

Panna-cotta d'asperges & pesto à l'ail des ours des bois de Spa
Madeleine d'asperges

Dos de cabillaud à 63°C « Nantua »

Barba di Fratti / Espuma de Langoustines grillées

Epaule d'agneau confite

Purée de pommes de terre dans l'idée d'une Tajine

Coucou de Maline

Asperges de Pertuis / Béarnaise de morilles
Pommes Amandine

Le Fromage

Dégustation de 5 fromages régionaux
Miel à la truffe maison


Pré dessert



Orange / Carotte / Gingembre

{Les douceurs de Marie}

Baba / Mangue / Mascarpone / Citron vert

Le menu 3 prémices + 5 services : 79,90€

Le menu 3 prémices + 6 services : 94,90€ 

Le menu 3 prémices + 7 services : 104.90€  

Sélection de vins: 8.80€ par service

Le menu Bistronomique est proposé par table entière

Discovery of « La Reine »

Prémices

Salmon rillettes / Rouille-style mayonnaise
White asparagus cappuccino with toasted bread
Oyster / Hibiscus / Cucumber

Large ball of toasted malt sourdough bread with smoked Herve butter, Espelette pepper & salt flower to accompany your meal.

Frog leg cromesquis

Asparagus panna cotta & wild garlic pesto from the forests of Spa
Asparagus madeleine

Cod loin cooked at 63°C, "Nantua" style

Barba di frate / Grilled langoustine espuma

Slow-confit lamb shoulder

Mashed potatoes inspired by a tajine

Coucou de Malines chicken

Pertuis asparagus / Morel mushroom Béarnaise sauce
Amandine potatoes

Cheese Course

Selection of 5 regional cheeses
Homemade truffle honey


Pre-dessert



Orange / Carrot / Ginger

{Marie's Sweet Creations}

Baba / Mango / Mascarpone / Lime

3 prémices & 5-course menu: €79.90

3 prémices & 6-course menu: €94.90 

3 prémices & 7-course menu: €104.90  

Wine selection: €8.80 per course

The Bistronomic menu is available per whole table