



Menu Ernest

Entrée, plat et dessert 45€

Entrée et plat 40€

Plat et Dessert 35€

Entrées

Carpaccio de Veau mi-cuit, sauce au thon et câpres

Croquettes au fromage de Herve

Millefeuilles de saumon fumé au chèvre doux et cebette,
sauce sésame grillé, pain toasté

Plats

Cuisse de poulet « maïs » désossée en tajine aux olives et citron confit, semoule parfumée

Lasagne ouverte de poulpe et algue wakamé, jus au corail d'oursin, chutney de courgettes

Pennes sautées aux légumes de saison, tapenade de tomates séchées, glaçage au Comté affiné.

Desserts

Vacherin glacé aux framboises

Pêche fraîche en Melba

A partir de 8 personnes, sous réservation et communication des choix 3 jours à l'avance

Infos et réservations : jerome@ernest-restaurant.be



Menu Hemingway

Menu 3 services 60€ entrée froide, plat, dessert

Menu 4 services 80€ entrée froide, entrée chaude, plat, dessert

Menu 5 services 90€ entrée froide, entrée chaude, plat, fromage, dessert

Entrées froides

Tartare de thon, guacamole, marinade de poulpe en ceviche

Salade de lentilles blanches et ris de veau poêlé, vinaigrette au foie gras

Entrées chaudes

Raviole de crabe aux algues wakamé, beurre aux herbes potagères

Parmentier de canard glacé au Comté affiné

Plats

Pluma de porc Ibérique, jus au pesto, niçoise de légumes, gratin dauphinois au thym

Blanquette de baby lotte, scampis au safran, légumes de saison

Fromages

Toast chaud au chèvre, flan au thym, roquette

Assiette de fromages AOC, chutney

Desserts

Baba au rhum, glace vanille

Moelleux au chocolat et sa crème pralinée

A partir de 8 personnes, sous réservation et communication des choix 3 jours à l'avance

Infos et réservations : jerome@ernest-restaurant.be



Menu enfants

20€

Plats

Boulettes, sauce tomates, frites

Mini Vol-au-vent

Dessert

Glace au choix, 2 boules (vanille, chocolat, fraise)

Options

Apéritif

Champagne Pommery, vins, softs, bière pression à volonté durant 30 minutes 28€

Jarras Blanc de Blancs, vins, softs, bière pression à volonté durant 30 minutes 20€

Planche apéritive (Tempura de Choux fleurs, Pata Negra & fromage) 8€

Prix par personne, formule servie pour l'ensemble des invités

Formule Boissons all-in

27€

1 Verre d'accueil au Cava Blanc de Blancs ou mocktail « Chose » (Tonic-pamplemousse)

½ Demi bouteille de vin Merlot ou Chardonnay

½ Eaux de Bru, Café, Thé

Prix par personne, formule servie pour l'ensemble des invités

NB : Possibilité de commander les boissons à la carte, au prix de la carte