



Menu Ernest : Entrée, plat et dessert : 50€

(Prix par personne – formule servie pour l'ensemble des invités)

Entrées

Croustillant de chèvre chaud, mesclun aux lardons de canard fumé

Mousseline de saumon aux algues wakame, émulsion au corail de Saint-Jacques

Croquettes au fromage de Herve

Plats

Échine de porc « Duroc », jus à l'ail fumé, gratin au thym

Filet de sandre au Riesling, sur lit d'épinards frais, pommes Duchesse

Déclinaison de légumes glacés au Comté affiné, tapenade de tomate fraîche, pommes nature

Desserts

Tarte chaude aux pommes, nougatine aux noix

Croquette au chocolat en panure de noisette, glace vanille

Options apéro

Champagne Pommery, vins, softs, bière durant 30 minutes — **32€**

Jarras Blanc de Blancs, vins, softs, bière durant 30 minutes — **22 €**

Formule Zakouskis (3 par personne) — **10 €**

Formule Boissons : 29 €

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

½ bouteille de vin rouge ou blanc

½ eau de Bru, café, thé

Infos et réservations : kevyn@ernest-restaurant.be

À partir de 8 personnes, sur réservation et communication des choix 3 jours à l'avance.



Menu Enfant : 20 €

Plats

Penne jambon beurre et fromage

Dessert

Glace au choix (2 boules) : vanille, sorbet framboise ou citron