



## 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