

Menu du soir – 22 octobre

Buffet froid

*Saumon fumé de la saurisserie de Gembloux,
Truite fumé de la Molignée,
Tomates farcie à la chaire d'écrevisse de Tillier,
Pêche au thon,
Truite saumoner de base Meuse farcie à la mousse de brochet,
Cœur de Namur fumer au bois de hêtre et son melon,
Jambon à l'os maison,
Pâté maison au petit gris,
Saucisson gaumais,
Rôti de porc.*

Crudités du marché et son choix de sauces

Dessert :

*Crème brûlée au Biétrumer Picard.
Ou
Glace au baissée de Namur*

Evening Menu for 22 October

Cold Buffet

*Smoked salmon from the Gembloux smokehouse,
Smoked trout from the Molignée,
Tomatoes stuffed with Tillier crayfish meat,
Tuna salad,
Salmon trout from the Meuse stuffed with pike mousse,
Namur-style smoked heart of melon,
Homemade bone-in ham,
Homemade pâté with small grey snails,
Gaumais-style sausage,
Roast pork.*

Seasonal crudités with a selection of dressings

Desserts

*Crème brûlée with Biétrumer Picard or
Namur-style ice cream*