

EN FACE DE L'ÎLE

Carte du restaurant – octobre 2020

Les plats sont cuisinés avec les produits du terroir issus d'une agriculture paysanne, locale ou biologique. Certains produits sont récoltés directement dans le potager naturel et dans les ruches des Sorbiers. Le restaurant « En Face de l'Île » vous propose une cuisine d'artisan lisible, juste et réconfortante.

(La liste des allergènes est disponible sur demande)

ENTREES

Pomme de terre Valéry glacée au bouillon de poule, œuf parfait, mousseline d'oignons et œufs de poissons

Velouté de panais, crème de poireaux et carpaccio de radis

Salade de betteraves, mousse de petit louché, ketchup de betteraves rouges

PLATS

Pêche du jour, mousseline de céleri, huile de noisette

Filet de bœuf, graines de sarrasin, carottes et sauge (+4€)

Légumes de nos maraîchers aux herbes du domaine

DESSERTS

Mille-feuille à la vanille bleue de Madagascar

Entremet chocolat noir Sigoji, huile d'olive 18.1 et meringue (+2€)

Fromages fermiers

Entrée-Plat : 30€ / Plat-Dessert : 28€ / Entrée-Plat-Dessert : 38€

Entrée seule : 15€ / Plat seul : 26€ / Dessert seul : 10€

LUNCH

Suggestion de plat du jour pour le lunch à l'ardoise

Plat unique + boisson : 19 €

3 services : 28 €

Entrée + plat : 20 €

Plat + dessert : 20 €

Entrée seule : 12 €

A L'ARDOISE

Cette carte 3 services est systématiquement assortie des suggestions du jour

MENU ENFANTS

½ menu adulte (entrée, plat et dessert) : 19 €

Steak haché, frites et légume de saison : 12 €

LES SORBIERS

Rue des Sorbiers 241, 5543 Heer, Belgique

www.lessorbiers.com

bonjour@lessorbiers.com Tél.: +32 (0)82 22 20 63

Suivez l'actualité des Sorbiers sur Facebook et Instagram