



Table d'Hôtes

Nancy et Stefan Vincent

1 rue du Livot
5080 Rhisnes
Tél. 081 56 65 42
nancy@instantdapres.be

www.instantdapres.be

Menu d'hiver

L' apéritif et ses mises en bouche.



Le feuilleté de homard et sa bisque crémée.

Ou

Ris de veau, petits champignons, gremolata (+ 2€).



Le pigeonneau façon Rossini, mousseline de panais, légumes glacés (+ 2€).

Ou

Le dos de cabillaud sur risotto safrané et chorizo.



Le Herve chaud revisité.



*La brochette d'ananas et pain perdu à la cannelle,
jus d'oranges sanguines, glace au rhum.*

Menu : 40 € par personne.

La sélection de vins "découverte" : 30 € par personne.

(la sélection de vin comprend l'apéritif, les vins, le café ou le thé)

Sélection de vins "prestige" sur demande.

Nancy et Stefan Vincent

1 rue du Livot
5080 Rhisnes
Tél. 081 56 65 42
nancy@linstantdapres.be

www.linstantdapres.be

La Carte

Entrées

Les Saint-Jacques poêlées à la chlorophylle, anguilles fumée, écrasée de chou-fleur.

Le filet de rouget et chorizo, espuma de foie gras.

La brochette de langoustines et son consommé au piment d'Espelette façon cappuccino.

Foie gras et Saint-Jacques poêlés sur tagliatelles à l'encre de seiche, sauce aux truffes.

Carpaccio de boeuf, roquette et copeaux de parmesan.

Ravioles de foie gras et canard confit.

L'oeuf parfait à 62°, saumon fumé et crevettes grises.

La préparation de ris de veau selon l'humeur du chef.

Plats

Plancha de saumon mi-cuit aux épices douces, tagliatelles de pâtes fraîches et de légumes.

*Dos de cabillaud sur un lit d'épinards, mousseline de pommes de terre aux herbes,
jus de veau.*

Le demi-homard «Thermidor» (min. 2 pers - supplément 3€ par personne)

*Le pigeonneau en deux préparations : le filet farci et la cuisse braisée,
jus réduit, duxelles et galette de pommes de terre. (min. 2 personnes)*

*Le duo de canard : cuisse confite en parmentier et magret servi rosé, légumes de saison.
(min. 2 pers)*

Côtes d'agneau, jus au thym et à l'ail, courgettes grillées et brochette de grenailles.

*Le pavé de veau façon Rossini sur une mousseline de patates douces, jus réduit
et petit potager du moment.*

Le filet de bar sur un lit d'épinards, sabayon à la Blanche de Namur, légumes du moment.

Nancy et Stefan Vincent

1 rue du Livot
5080 Rhisnes
Tél. 081 56 65 42
nancy@linstantdapres.be

www.linstantdapres.be

Fromages

(supplément 5 € pp)

Le croustillant de chèvre au thym et aux pignons adouci au miel, mesclun de saison.
(min. 2 personnes)

L'assiette de Maître Corbeau. (min. 2 personnes)

Desserts

Le pain perdu brioché, pommes flambées et caramel fermier, quenelle au lait d'amandes.

La crème brûlée à la vanille.

Les profiteroles à la crème royale, tartare de fruits frais.

La traditionnelle mousse au chocolat.

Le moelleux au chocolat sur lit de crème anglaise. (min. 2 personnes)

L'assiette gourmande. (min. 2 personnes)

Formules.

Composez vous-même votre menu parmi les plats de la Carte :

Entrée - plat - dessert : 38 € par personne - 65 € par personne avec la sélection de vins.

2 entrées - plat - dessert : 50 € par personne - 82 € par personne avec la sélection de vins.

(la sélection de vins comprend l'apéritif, les vins, le café ou le thé)

Nancy et Stefan Vincent

1 rue du Livot
5080 Rhisnes
Tél. 081 56 65 42
nancy@linstantdapres.be

www.linstantdapres.be

Les Boissons

<i>Apéritifs</i>	4,00 €
<i>Coupe de Champagne</i>	8,00 €
<i>Apéritifs sans alcool</i>	3,50 €
<i>Eau plate ou légèrement pétillante (1l)</i>	3,00 €
<i>Coca, coca light, jus d'orange</i>	1,50 €
<i>Pichet de vin du patron (rouge, blanc ou rosé) - 50cl</i>	9,00 €
<i>Bière</i>	2,50 €
<i>Bières spéciales</i>	4,00 €
<i>Digestifs</i>	5,00 €
<i>Irish Coffee</i>	7,00 €
<i>Café - Thé</i>	3,00 €