
LE BEAU RIVAGE BY CURTIS VOUS SOUHAITE
LA BIENVENUE POUR CETTE EXPÉRIENCE
GASTRONOMIQUE EN BORD DE MEUSE

LAISSEZ-VOUS GUIDER
PAR NOS ASSOCIATIONS SURPRENANTES

Curtis

Lunch

Trois mises en bouche

Entrée froide

Plat

35€

Uniquement le midi sauf samedi et jours fériés

Le lunch change chaque semaine
en fonction des produits de saison



Les menus sont servis pour l'ensemble de la table

Un supplément de 10€ sera demandé
pour toute modification de celui-ci

A partir de 6 personnes
nous vous demanderons de choisir la formule « menu »

Les éventuelles allergies ou intolérances
doivent être signalées lors de la réservation

Menu Découverte

(3 services) : Tous les jours midi / soir

Trois mises en bouche

Potimarrons, châtaignes, citrons

Filet de biche, chou vert, sauce grand veneur
(ou Râble de lièvre - Suppl. 5€)

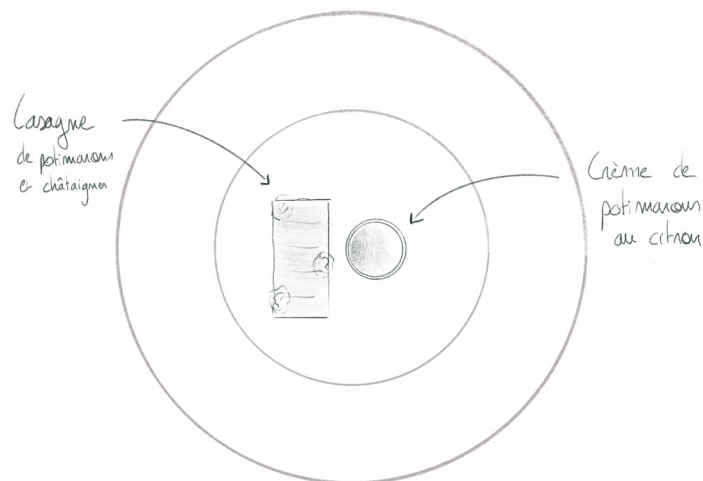
(Supplément fromages : 14€)
(Si remplacement du dessert : 7€)

Agrumes de chez Humberto, vanille, glace crodino

Deux mignardises

50€

Sélection vins : 30€ / Sélection sans alcool : 20€



Menu Expérience

(4 services) : Tous les jours midi / soir

Trois mises en bouche

Potimarrons, châtaignes, citrons

Saint-Jacques de Dieppe, chou-fleur, maïs
(Supplément caviar - 12g - 20€)

Filet de biche, chou vert, sauce grand veneur
(ou Râble de lièvre - Suppl. 5€)

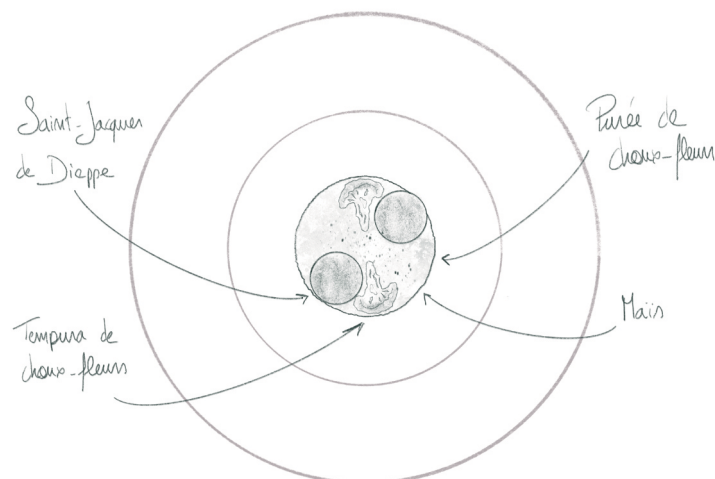
(Supplément fromages : 14€)
(Remplacement du dessert : 7€)

Agrumes de chez Humberto, vanille, glace crodino

Deux mignardises

65€

Sélection vins : 40€ / Sélection sans alcool : 28€



Menu Rivage

(5 services) : Tous les jours midi / soir

Trois mises en bouche

Potimarrons, châtaignes, citrons

Saint-Jacques de Dieppe, chou-fleur, maïs

(Supplément caviar - 12g - 20€)

Effiloché de lièvre, foie gras poêlé, chicon

(Supplément truffe - 15€)

Filet de biche, chou vert, sauce grand veneur

(ou Râble de lièvre - Suppl. 5€)

(Supplément fromages : 14€)

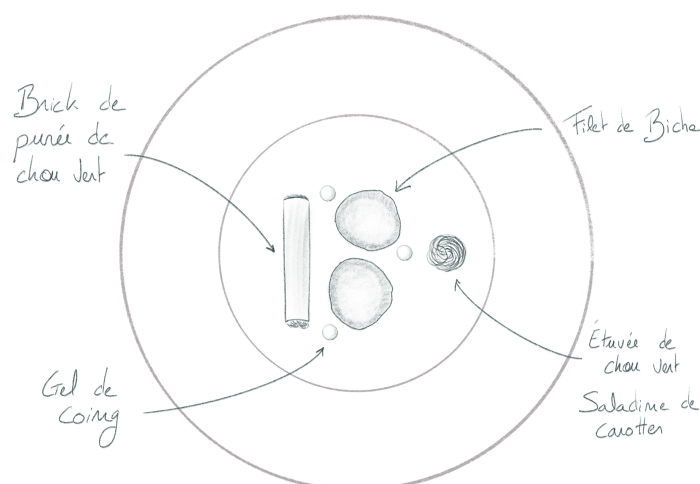
(Si remplacement du dessert : 7€)

Agrumes de chez Humberto, vanille, glace crodino

Deux mignardises

78€

Sélection vins : 48€ / Sélection sans alcool : 36€



LA CARTE

Entrées

Potimarrons, châtaignes, citrons	30€
Effiloché de lièvre, foie gras poêlé, chicon	45€
Tartare de boeuf, caviar (de la boucherie Roland à Jambes)	50€

Plats

Saint-Jacques de Dieppe, chou-fleur, maïs	50€
Filet de biche, chou vert, sauce grand veneur	55€
Râble de lièvre, chou vert, sauce grand veneur	60€
Ris de veau croustillant	60€

Assortiment Fromages 14€

Assortiment de « La Petite Ferme » de Naninne

Desserts

Agrumes de chez Humberto, vanille, glace crodino	16€
La traditionnelle dame blanche	17€
Soufflé vanille - citron (Temps d'attente - 30min)	22€