
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

Deux mises en bouche

Entrée froide

Plat

Deux mignardises

38€

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
Le menu Découverte sera servi uniquement le midi

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 à midi

Trois mises en bouche

Asperges blanches de Maline, oeufs, mizuna

Morilles, asperges vertes
(Supplément - 25€)

Volaille fermière de chez Miéral, artichauts, citrons, olives
(Ou Agneau de lait des Pyrénées - Suppl. 15€)

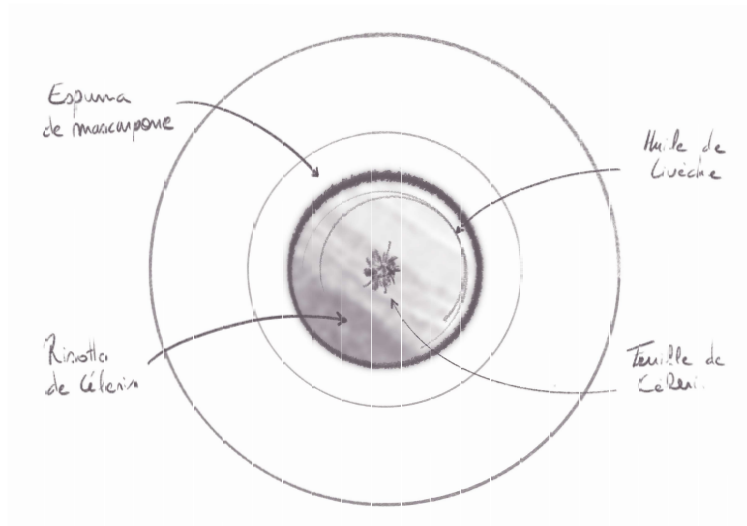
(Supplément fromages : 14€)
(Si remplacement du dessert : 7€)

Rhubarbes, vanille

Deux mignardises

54€

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



Mise en scène de notre dernier menu

Menu Expérience

(4 services) : Tous les jours midi / soir

Trois mises en bouche

Asperges blanches de Maline, oeufs, mizuna

Maquereau, avocats, brocolis

Morilles, asperges vertes
(Supplément - 25€)

Volaille fermière de chez Miéral, artichauts, citrons, olives
(Ou Agneau de lait des Pyrénées - Suppl. 15€)

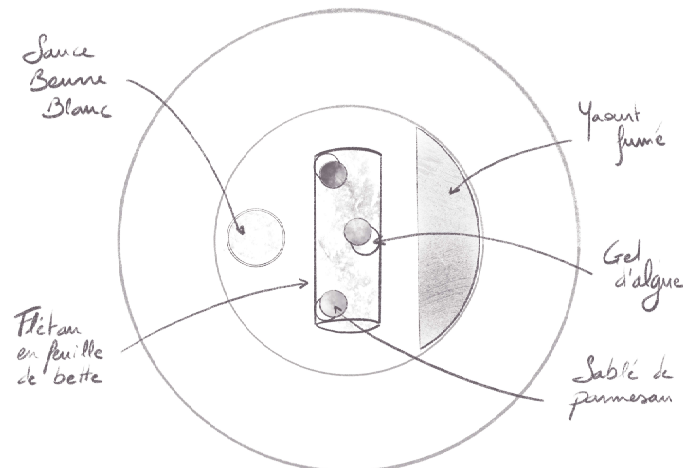
(Supplément fromages : 14€)
(Si remplacement du dessert : 7€)

Rhubarbes, vanille

Deux mignardises

69€

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



Mise en scène de notre dernier menu

Menu Rivage

(5 services) : Tous les jours midi / soir

Trois mises en bouche

Asperges blanches de Maline, oeufs, mizuna

Maquereau, avocats, brocolis

Hamachi, petits pois, ail des ours, chou-rave
(Supplément caviar - 12g - 20€)

Morilles, asperges vertes
(Supplément - 25€)

Volaille fermière de chez Miéral, artichauts, citrons, olives
(Ou Agneau de lait des Pyrénées - Suppl. 15€)

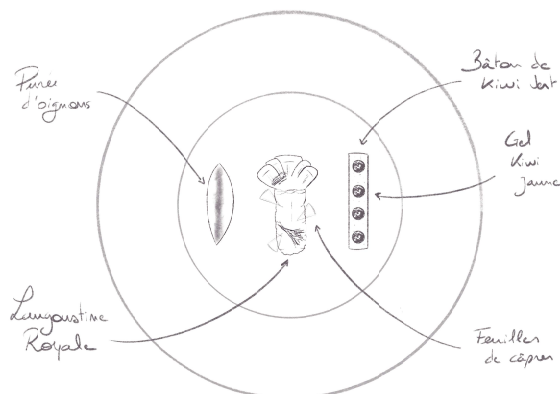
(Supplément fromages : 14€)
(Si remplacement du dessert : 7€)

Rhubarbes, vanille

Deux mignardises

82€

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



Mise en scène de notre dernier menu

LA CARTE

Entrées

Asperges blanches de Maline, oeufs, mizuna	30€
Morilles, asperges vertes	25€
Tartare de boeuf, caviar (de la boucherie Roland à Jambes)	60€
Maquereau, avocats, brocolis	35€
Hamachi, petits pois, ail des ours, chou-rave	40€

Plats

Volaille fermière de chez Miéral, artichauts, citrons, olives	50€
Agneau de lait des Pyrénées, artichauts, citrons, olives	65€
Ris de veau croustillant	60€

Assortiment Fromages

Assortiment de « La Petite Ferme » de Naninne	14€
---	-----

Desserts

Rhubarbes, vanille	16€
La traditionnelle dame blanche	17€
Soufflé Rhubarbe (Temps d'attente - 30min)	22€