
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

Plat

Deux mignardises

45€

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

Chou fleur, noisettes, roquette

Entrée signature : Turbot sauvage, Caviar
(Supplément - 30€)

Filet pur de bœuf, panais, champignon de Paris farci

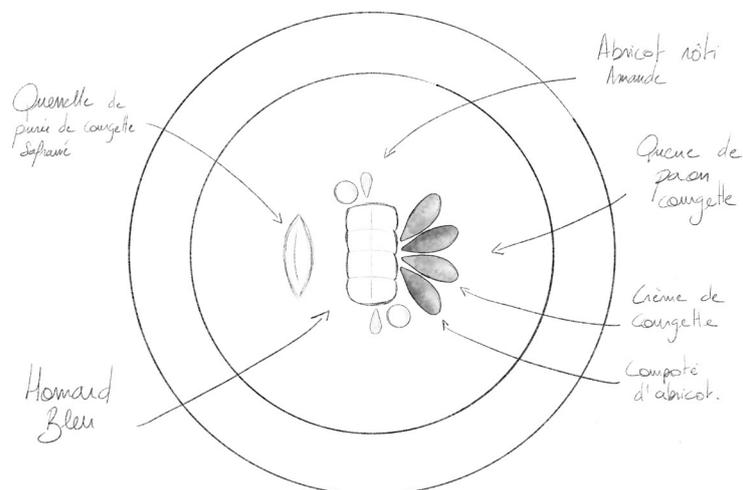
(Supplément fromages : 14€)
(Si remplacement du dessert : 7€)

Fromage frais de la petite ferme, vanille

Deux mignardises

65€

Sélection vins : 35€ / Sélection sans alcool : 25€



Menu Expérience

(4 services) : Tous les jours midi / soir

Trois mises en bouche

Chou fleur, noisettes, roquette

Sandre, déclinaison de céleris, câpres

Entrée signature : Turbot sauvage, Caviar
(Supplément - 30€)

Filet pur de bœuf, panais, champignon de Paris farci

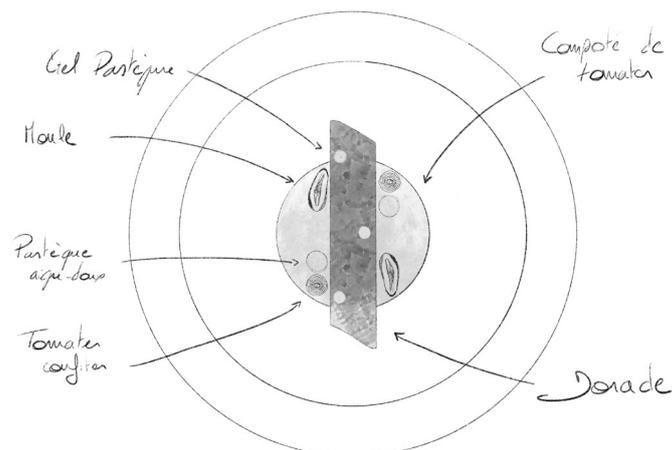
(Supplément fromages : 14€)
(Si remplacement du dessert : 7€)

Fromage frais de la petite ferme, vanille

Deux mignardises

80€

Sélection vins : 45€ / Sélection sans alcool : 32€



Menu Rivage

(5 services) : Tous les jours midi / soir

Trois mises en bouche

Chou fleur, noisettes, roquette

Sandre, déclinaison de céleris, câpres

Entrée signature : Turbot sauvage, Caviar
(Supplément - 30€)

Pigeonneau d'Anjou, butternut, girolles

Filet pur de bœuf, panais, champignon de Paris farci

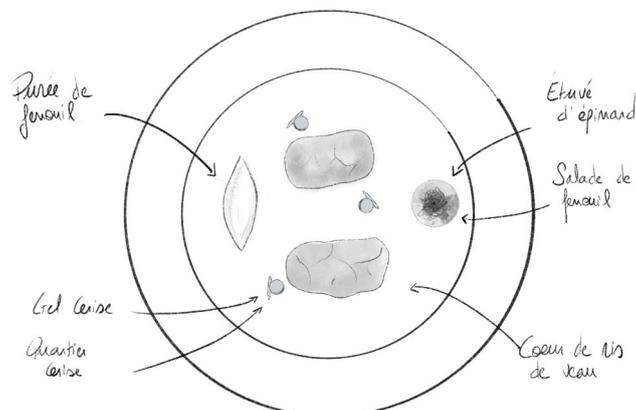
(Supplément fromages : 14€)
(Si remplacement du dessert : 7€)

Fromage frais de la petite ferme, vanille

Deux mignardises

95€

Sélection vins : 52€ / Sélection sans alcool : 40€



LA CARTE

Entrées

Chou fleur, noisettes, roquette	30€
Tartare de boeuf, caviar (de la boucherie Roland à Jambes)	60€
Sandre, déclinaison de céleris, câpres	45€
Entrée signature Turbot sauvage, Caviar	30€

Plats

Pigeonneau d'Anjou, butternut, girolles	50€
Filet pur de bœuf, panais, champignon de Paris farci	55€
Cœur de ris de veau, champignons	60€

Assortiment Fromages

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

Desserts

Fromage frais de la petite ferme, vanille	16€
La traditionnelle dame blanche	17€
Soufflé noisette (Temps d'attente - 30min)	22€