



Le Lodge

Carte automne 2024

Entrée + Plat + Dessert

35.00€

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

29.50€

Plat seul

21.00€

* **Package restauration, demi-pension ou soirée étape :**
Supplément de 5.00€ l'unité pour ces choix de plats.

Tous nos tarifs sont TTC. Service compris.

.....
L'origine des viandes ainsi que les allergènes
sont disponibles à l'accueil du restaurant.



Le Lodge

Carte automne 2024

ENTRÉES

* Notre foie gras maison au Porto | Pain aux fruits - Confiture de figues

ou

Velouté de butternut | Crème fouettée à la châtaignes

ou

Cheesecake au saumon fumé | Pain suédois

ou

Quiche aux poireaux | Roquette et vinaigrette aux herbes

PLATS

La pêche du jour | Légumes de saison

ou

Pavé de bœuf mariné | Sauce marchand de vin - Pommes de terre au Mont des Cats

ou

Ballotine de volaille | Farcie aux champignons - Pommes de terre grenaille

ou

Le Risotto | Aux légumes du maraîcher

DESSERTS

Assiette de fromages | Parfums et saveurs de notre région

ou

Le chocolat | Croustillant inaya pistache - Crème au thé matcha

ou

Le Crumble | Duo pomme - poire

ou

Tarte à la bière | Gourmandise locale à la bière Goudale



Le Lodge

Autumn menu 2024

Starter + Main + Dessert

35.00€

**Starter + Main
ou
Main + Dessert**

29.50€

Main only

21.00€

* Catering, half-board or stopover package :
Extra cost of 5.00€ for this choice of dishes

All prices are V.A.T and services included.

.....

The origin of the meat and allergens are available
at the restaurant reception.



Le Lodge

Autumn menu 2024

STARTERS

* Home-made Foie gras | Fruit Bread - Fig jam

or

Butternut Velvety | Chestnuts whiped cream

or

Smoked salmon cheesecake | Swedish bread

or

Leeks quiche | Arugula salad with herb vinaigrette

MAINS

Fish's selection of the day | Season's Vegetables

or

Marinated beef steak | Wine merchant sauce - Potatoes with Mont des Cats

or

Chicken Ballotine | Stuffed with mushrooms - Grenaille potatoes

or

Risotto | Market gardener vegetables

DESSERTS

Cheese plate | Flavours of our region

or

The Chocolate | Pistachio crispy inaya - Matcha tea cream

or

Crumble | Apple and Pear

or

Beer pie | Goudale local beer delycacies