

Vendredi 27/11/2026

Bisque de homard
Rouille façon grand-mère

Filet de râble de lièvre
Tapenade de moutarde & olives noires
Chips de légumes

Mousse au chocolat, crumble noisette
& anglaise mousseuse

Jeudi 03/12/2026

Cappuccino de potimarron
Croquant de coppa

Rumsteak poêlé
Beurre maître d'hôtel
Chiffonnade de légumes
Pommes frites

Tartelettes aux fruits secs

Vendredi 04/12/2026

Restaurant sera fermé
(Fête de la Saint-Nicolas des Rhétos)

La Semaine Terre et Mer**Jeudi 10/12/2026**

Noix de Saint Jacques sautées
Chiffonnade de poireaux au Chivas & mascarpone

Filet pur de biche
Sauce pleurotes
Tartare de légumes
Pommes Macaire

Baiser glacé de Malmedy
Coulis framboises

Vendredi 11/12/2026

Coquilles St-Jacques gratinées à la Bretonne
Ciabatta à l'ail

Filet pur de biche
Sauce pleurotes
Tartare de légumes
Pommes Macaire

Sabayon Glacé aux raisins noirs

Jeudi 17/12/2026

Huitres creuses de Zélande

Civet de biche
Sauce Grand Veneur
Patate douce en dauphine

Surprise du Père-Noël

Vendredi 18/12/2026

Restaurant sera fermé

Jeudi 07/01/2027

Foie gras poêlé,
Pommes caramélisées au romarin

Scampis à la Brabançonne
Tagliatelles fraîches

Baklava, glace pistache caramélisée

Vendredi 08/01/2027

Pâté de Gibier de nos Fagnes
Confit d'oignons rouges & poivre vert

Filet de Pintadeau sauté aux cerises
et à la bière de Bellevaux
Gratin d'endives

Assiette de gourmandises

Jeudi 14/01/2027

Calamars panés
Sauce gribiche

Chiffonnade de porc Ibérique
Réduction de jus
Fenouil en confit
Galette de pomme de terre

Chariot de fromages

Vendredi 15/01/2027

Petite salade folle de Magret de Canard à la framboise

Médailon de Lotte
Sauce Diéppoise
Pommes purée façon Robuchon

Baiser glacé de Malmedy
Coulis Framboises

« Chez nous, les allergiques sont les bienvenus ! » « Ici, nous prêtons attention aux allergies de nos clients »
Tous allergènes doivent être signalés lors de votre réservation.

Venez visiter notre site internet ainsi que notre Facebook : www.arwaimes.com - www.facebook.com/arwaimes