

Carte des Saveurs Artistiques

👤 *Les chefs-d'œuvre gastronomiques sont aussi accessibles aux jeunes artistes : nos plats principaux sont déclinables pour les enfants, à 50% du prix annoncé au menu.*

🍴 *Chaque sens est une couleur sur la palette du goût. Merci de nous informer de toute allergie lors de votre commande afin d'adapter notre composition.*

À Grignoter – Esquisses Gourmandes

La Planche Gourmande Planche de charcuteries de gibier artisanales de la Boucherie Lefebvre à Wellin **24,00 €**

Assortiment Fromager Sélection de cinq fromages affinés avec soin **19,00 €**

Nachos Fondants Nachos croustillants accompagnés de notre sauce au fromage maison **7,00 €**

Entrées – Premiers Traits d'Inspiration

Délices en Duo Croquettes au fromage de Chimay & croquettes de jambon fumé, accompagnées de jeunes pousses et vinaigrette maison **15,50 € (2 pièces)**

Carpaccio de Bœuf Raffiné Fines tranches de bœuf, éclats de tomates confites, roquette fraîche et pignons de pin torréfiés **18,00 €**

Gambas Royales à la Plancha Duo de gambas géantes saisies, servies avec une sauce tartare maison parfumée **18,00 €**

Douceur Méditerranéenne (Végétarien) Caviar d'aubergine onctueux et pain au four doré à souhait **10,00 €**

Plats – Chef d'Œuvre Culinaire

Trésor de la Mer Poisson du marché, sauce aux aromates, caviar d'aubergines et pâtes fraîches **29,50 €**

Cochon de Lait en Habit de Fête Tranche de cochon de lait rôtie, jus corsé, légumes de saison et garniture raffinée **29,50 €**

Le Pavé du Terroir Pavé de bœuf belge (+/- 300gr), accompagné de sauce poivre vert ou beurre Maître d'hôtel **30,00 €**

Fraîcheur et Saveurs Végétales (Végétarien) Pâtes fraîches aux légumes de saison, assaisonnement délicat **16,00 €**

Plat Signature : Les Solettes à la Meunière "Le Laurent" Classique revisité, solettes croustillantes et fondantes, beurre noisette citronné **32,00 €**

Douceurs & Fromages – L'Ultime Coup de Pinceau

Plaisir Gourmand Tarte aux poires crumble, accompagnée d'une boule de glace artisanale **11,00 €**

Dame Blanche Royale Glace vanille, sauce chocolat maison et chantilly onctueuse **10,00 €**

Mousse au Chocolat Tradition Recette maison, fondante et aérienne **6,00 €**

Sorbet Fraîcheur Citron intense et rafraîchissant **3,50 € / boule**

Crème Brûlée d'Antan Cassonade brune caramélisée, crème onctueuse **10,00 €**

Assortiment Fromager Sélection de cinq fromages affinés avec soin **19,00 €**

"Le Laurent, où l'Art se déguste autant qu'il se contemple"

Au cœur de ce lieu magique, notre restaurant vous invite à une expérience unique : savourez une cuisine inspirée au milieu d'œuvres d'artistes renommés, exposées librement dans nos espaces et sur 150m² à l'étage.



N'hésitez pas à visiter notre site, à découvrir les présentations des différents artistes exposés et à vous inscrire à notre Newsletter pour ne rater aucune de nos expositions et participer à nos événements.

SERVI PAR TABLE ENTIÈRE

Menu 42€

Gambas Royales à la Plancha

Duo de gambas géantes saisies, servies avec une sauce tartare maison parfumée

OU

Carpaccio de bœuf raffiné

Fines tranches de bœuf, éclats de tomates confites, roquette fraîche et pignons de pin torréfiés

Cochon de Lait en Habit de Fête

Tranche de cochon de lait rôtie, jus corsé, légumes de saison et garniture raffinée

OU

Trésor de la Mer

Poisson du marché, sauce aux aromates, caviar d'aubergines et pâtes fraîches

Mousse au Chocolat Tradition

Recette maison, fondante et aérienne

OU

La crème brûlée, cassonade brune

* Une option végétarienne est évidemment possible. N'hésitez pas à nous le demander si vous le souhaitez.

* Merci de nous informer pour tous problèmes d'allergènes

Tous les légumes sont des produits locaux, fournis par la ferme de la Source de Redu