

menu DÉGUSTATION
DEGUSTATIE MENU

3 services à 41 €

5 services à 49,50 €

(entrée froide, entrée chaude,
sorbet, plat & dessert)

3 gangen: 41€

5 gangen: 49,50€

(koud voorgerecht, warm voorgerecht,
sorbet, hoofdgerecht en dessert)

Desirez-vous des renseignements sur la présence d'allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontiers ! Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut varier.

Als u informatie wenst' over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten, zal onze verantwoordelijke u daarover graag informeren. Wij vestigen uw aandacht op het feit dat de samenstelling van de gerechten kan variëren.

LES ENTRÉES VOORGERECHTEN

- Terrine de foie gras, kumquats,
brioche et poivre du moulin** 21 €
*Terrine met foie gras, kumquat,
briochebrood en peper van de molen*
- Jambon de sanglier, poires et truffe** 18 €
Everzwijnham, peer en truffel
- Tarte fine à l'échalote,
roquefort et coulis de Barolo** 🍷 16 €
Fijne taart met sjalot, roquefort en Barolo-coulis
- Risotto au parmesan,
champignons des bois et persil** 🍷 16 €
*Risotto met parmezaan,
bospaddenstoelen en peterselie*
- Scampis à la diable, pain au levain** 18 €
Scampi al diavolo, desembrood
- Noix de Saint-Jacques, chou chinois,
émulsion de gingembre** 19 €
*Sint-jakobsnoten, Chinese kool,
emulsie op basis van gember*

VIANDES VLEESGERECHTEN

- Filet de Lapin** 29 €
*Mousse de céleri, poireaux, potiron,
sauce aux pruneaux
Rundkonijn • Mousse van selder, prei, pompoen,
saus met pruimedanten*
- Filet de bœuf (sur pierre)** 33 €
*Chicons braisés, pommes de terre au paprika,
sauce béarnaise
Rundsvijl (op steen gebakken) • Gebakken witloof,
aardappelen met paprika, bearnaisesaus*
- Filet de porc ibérique** 29 €
*Purée de potiron, salsifs, sauce miel et citron vert
Filet van Iberico-varken • Pompoenpuree,
schorseneren, honingsaus en limoen*
- Poitrine de volaille** 26 €
*Grenailles, butternut, huile de noix, sauce au Porto
Kippenborst • Krielaardappelen, butternut, notenolie,
portosaus*

LES POISSONS VISGERECHTEN

Gambas 32 €

*Sauce à l'ail, hollandaise au citron, teriyaki,
riz jasmin*

*Gamba's • Knoflooksaus, hollandaisesaus
met citroen, teriyaki, jasmijnrijst*

Sole meunière 44 €

Purée de pommes de terre, légumes chauds

*Zeetong 'Meunière' • Aardappelpuree,
warme groenten*

+ 12€ sup. menu

Filet de saumon 26 €

*Compotée de courgettes et pommes de terre,
choux de Bruxelles, sauce vin blanc*

*Zalmfilet • Puree van courgette en aardappel,
spruitjes, wittewijnsaus*

Filet de cabillaud 27 €

*Pommes de terre mousseline,
poireaux et sauce moutarde*

*Kabeljauwfilet • Aardappelmousseline,
prei en mosterdsaus*

1/2 NOS HOMARDS

1/2 KREEFT

(+5€ menu)

Plancha 37 €

Carottes et orange, pommes et chicons en salade

Wortel en sinaasappel, slaatje van appel en witloof

Petits légumes 37 €

Tagliatelle, beurre et citron

Met groenten • tagliatelle, boter en citroen

LES GIBIERS WILD

Filet de biche 32 €

*Pommes, airelles, céleri,
croquettes aux amandes, sauce poivrade
Hindefilet • Appelen, bosbessen, selder,
amandelkroketten, pepersaus*

Filet de pigeon 30 €

*Pommes de terre nouvelles, champignons,
lardons, châtaignes, jus au thym
Duivenfilet • Aardappelen nieuwe oogst, champignons,
spek, kastanjes, jus met tijm*

Daube de sanglier 26 €

*Carottes, thym, ail, gnocchi
Gestoofd everzwijn • Wortel, tijm,
knoflook, gnocchi*

KIDS menu • 14€

1 apéro sans alcool

+ 1 plat au choix

+ 1 dessert

- Spaghetti bolognaise
- Poulet rôti, pommes de terre
croquettes et compote de pommes
- Boulet liégeois, frites
- Filet de saumon, purée de pommes
de terre, légumes

1 aperitifief zonder alcohol

+ 1 gerecht naar keuze

+ 1 dessert

- Spaghetti bolognese
- Gegrilde kip, aardappelkroketten
en appelmoes
- Balletjes op Luikse wijze, frietjes
- Zalmfilet, aardappelpuree, groenten

DESSERTS DESSERTEN

Cookies XXL 10 €

*noisettes et praliné
Hazelnoten en praliné*

Pain perdu 10 €

*Glace vanille, caramel beurre salé
Wentelteefjes • Vanille-ijs, karamel
met gezouten boter*

Pommes caramélisées 10 €

*À la cardamome, croquant au spéculoos,
glace vanille
Gekaramelliseerde appels met kardemom,
krokant van speculoos, vanille-ijs*

Financier aux amandes 10 €

*Compotée d'ananas au rhum et crème anglaise
Financiers van amandel, moes van ananas
met rum en crème anglaise*

Sélection de fromages du pays 13 €

*Sirop, fruits secs, pain brioché
Assortiment streekkazen • Siroop, gedroogde
vruchten, briochebrood*

Irish coffee - Italian coffee

French coffee 10 €