

## Menu du jour 22/05/2022

58,00 €

### Dagmenu 22/05/2022

**Notre menu du jour est nouvellement créé chaque jour par notre équipe de cuisine. L'accent est surtout mis sur les produits régionaux saisonniers.**

Ons avondmenu wordt elke dag opnieuw door ons keukenteam samengesteld. Daarbij staan bovenal de regionale seizoen producten centraal.

**Soupe à l'ail des ours, huile d'agrumes**

Soep van wilde knoflook, citrusolie

10,00 €

**Joues de porc, pois chiches, Granny Smith**

Varkenswangetjes, kikkererwten, Granny Smith

24,00 €

**Bar de ligne, pomme de terre, millefeuille, épinards,  
mousse de gingembre et d'aneth**

Zeebaars, aardappel, millefeuille, spinazie,  
Gember-dille schuim

35,00 €

**Dessert à la rhubarbe, ricotta**

Rabarber dessert, ricotta

12,00 €

## Suggestion de vin / Wijnsuggestie

**Vin blanc / Witte Wijn**

*I Sistri, Chardonnay 2018*

*Toscana, Italien*




46,00 €

**Vin rouge / Rode Wijn**

*Saumur-Champigny 2017*

*Domaine Langlois-Château, France*

36,00 €

**Menu gourmet 4-services / 4-gangen**  **69,00 €**  
**Fijnproeversmenu 6-services / 6-gangen**  +  **75,00 €**

**Notre cuisine est heureuse de vous présenter les meilleurs produits que la saison nous offre. Des produits régionaux et internationaux!**

Ons keukenpersoneel verheugt er zich op u de beste producten van het seizoen voor te schotelen. Regionaal en internationaal!

<b>Terrine de foie gras, variation de rhubarbe, vinaigre balsamique</b> Terrine van ganzenlever, allerlei van rabarber, balsamico azijn		<b>26,00 €</b>
<b>Soupe d'asperges, espuma aux herbes</b> Aspergesoep, kruidenschuim		<b>11,00 €</b>
<b>Lotte, ail des ours, risotto aux tomates, crumble aux olives</b> Zeeduivel, wilde knoflook, tomatenrisotto, olijfcrumble		<b>23,00 €</b>
<b>Sorbet aux pêches avec jus au romarin</b> Perzik sorbet met rozemarijn jus		<b>9,00 €</b>
<b>Filet de chevreuil, jus tonka, variation d'asperges, pommes dauphines</b> Filet van jong hert, tonkasaus, aspergevariantie, « pommes dauphines”		<b>39,00 €</b>
<b>Plateau de fromages régionaux</b> Regionaal kaas bordje	<b>+ 8,00 €</b>	<b>13,00 €</b>
<b>Dessert surprise autour de la fraise</b> Dessert verrassing rond de aardbei		<b>13,00 €</b>

## Suggestion de vin / Wijnsuggestie

<b>Vin blanc / Witte wijn</b> <i>Riesling Salamandus 2020</i> <i>Weingut Jüngling, Mosel-Saar-Ruwer, Deutschland</i>	<b>36,00 €</b>
<b>Vin rouge / Rode wijn</b> <i>Meruge 2018</i> <i>Lavradores de Feitoria, Douro, Portugal</i>	<b>48,00 €</b>

## Tranché en salle (pour 2 personnes)

84,00 €

Getrancheerd in het restaurant (voor 2 personen)

**Notre classic : Chateaubriand juteux du bœuf domestique  
Sauce Béarnaise, Pommes-Frites et un tas de légumes du  
marché**

Onze klassieker: Sappige Chateaubriand van het inheemse rund  
Béarnaise saus, frietjes en heel veel marktgroenten

## Plats principaux alternatifs

Alternatieve hoofdgerechten

**Dorade Royale en croûte de sel,  
crème de pommes de terre et d'olives, asperges blanches**

36,00 €

Zeebrasem in een zoutkorst,  
aardappel en olijvencrème, witte asperges

**Aubergine rôti, couscous, yaourt à la menthe** 

24,00 €

Gebakken aubergine, cous-cous, muntyoghurt 

## Clients végétariens

Vegetarische gasten

**Bien évidemment nous désirons également choyer nos clients végétariens.  
Veuillez nous laisser savoir si vous ne mangez ni de poisson, ni de viande pour  
que nous puissions vous proposer des plats alternatifs.**

Natuurlijk wensen wij ook onze vegetarische gasten te verwennen. Gelieve ons te  
laten weten indien u geen vis of vlees eet zodat wij u alternatieve gerechten  
kunnen aanbieden.

**Veillez nous informer en cas d'intolérance alimentaire et allergies afin de  
pouvoir vous proposer des plats en conséquence**

Gelieve ons in te lichten over voedselintolerantie en allergieën zodat wij u  
aangepaste schotels kunnen voorstellen.