

Menu du soir 21/05/2022

58,00 €

Avondmenu 21/05/2022

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.

Panna cotta aux asperges, écrevisses, ail des ours 24,00 €
Asperge panna cotta, rivierkreeftjes, wilde knoflook

Soupe de maïs 10,00 €
Maïssoep




Pluma Iberico sauce madère, tomate cœur de bœuf, piments de Padron, polenta crémeuse 34,00 €
Pluma Iberico met Madeira saus, ossenhart tomaat, pimentos de Padron, romige polenta

Aneth, yuzu, chocolat blanc 12,00 €
Dille, yuzu, witte chocolade

Suggestion de vin / Wijnsuggestie

Vin blanc / Witte Wijn 36,00 €
Viognier de Corte 2021
Garzon, Uruguay

Vin rouge / Rode Wijn 32,00 €
Ripança 2019
José Maria de Fonseca, Portugal

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!

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

Suggestion de vin / Wijnsuggestie

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

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.