



Bienvenue dans notre restaurant! Notre cuisine se réjouit de vous proposer des plats variés, préparés avec des ingrédients frais et de saison. Nous accordons une grande importance aux produits de notre région, que nous intégrons soigneusement dans nos préparations.

Merci de nous informer en cas d'intolérances ou d'allergies alimentaires – nous adapterons volontiers vos plats.

Bien entendu, nous souhaitons également offrir une expérience culinaire à nos hôtes végétariens. Si vous ne consommez ni poisson ni viande, n'hésitez pas à nous le faire savoir. Nous vous proposerons une alternative.

Bon appétit et profitez de votre moment chez nous !

*Votre famille Maraite*

Hartelijk welkom in ons restaurant! Onze keuken serveert u met plezier gevarieerde gerechten, bereid met verse en seizoensgebonden ingrediënten. We hechten veel waarde aan producten uit onze regio, die we bewust verwerken in onze bereidingen.

Laat het ons alstublieft weten indien u een voedselintolerantie of allergie heeft – we houden hier rekening mee bij het bereiden van uw maaltijd.

Ook onze vegetarische gasten willen we met plezier een smakvolle ervaring bieden. Eet u geen vlees of vis? Aarzel dan niet om het door te geven – we stellen graag passende opties voor.

Eet smakelijk en geniet van uw tijd bij ons!

*Uw familie Maraite*

# Menu Gourmand

## Fijnproeversmenu

### **Saumon gravlax, pomme, concombre**

Gravad zalm, appel, komkommer

### **Soupe de salsifis, lard**

Schorsenerensoep, spek

### **Saint-Jacques, chicorée, beurre blanc à la vanille**

Sint-jakobsschelp, witloof, vanille-beurre-blanc

### **Sorbet au mandarine, vin chaud, cannelle**

Sorbet van mandarijn, Glühwein, kaneel

### **Ballottine de lièvre en manteau de jambon ardennais,**

### **sauce au chocolat, choux de Bruxelles, "Spätzle"**

Hazenballotine in Ardense ham, chocoladesaus, spruitjes, "Spätzle"

### **Plateau de fromages régionaux, miel à la truffe**

Regionale kaasplank, truffelhoning

### **Poire, fève tonka**

Peer, tonkaboon

**7 services | 7 gangen 97,00 €**

**6 services (sans plateau de fromages) | 6 gangen (zonder kaasplank) 89,00 €**

**4 services (sans soupe et sorbet) | 4 gangen (zonder soep en sorbet) 81,00 €**

### **Vin blanc | Witte wijn**

Limite Norte, Reserva 2021

Ramon Bilbao, Rioja, Spain

39,00 €

### **Vin rouge | Rode wijn**

Delia Nivolelli, Syrah Reserva, 2018

Caruso & Minini, Italy

56,00 €

### **Vin rouge | Rode wijn**

Chateau Trotte Vieille, Premier Grand Cru Classé 2016

Saint-Emilion, Bordeaux, France

195,00 €

40,00 €/ Glas

## Entrées | Voorgerechten

|                                                                                                                       |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Soupe de marrons, écume de lard</b><br>Kastanjesoep, spekschuim                                                    | 14,00 € |
| <b>Carpaccio de chevreuil, chou rouge, aïelles, noix de pécan</b><br>Carpaccio van ree, rode kool, veenbes, pecannoot | 26,00 € |
| <b>Graved Lachs, Apfel, Gurke</b><br>Gravlax, apple, cucumber                                                         | 24,00 € |
| <b>Saint-Jacques, chicorée, beurre blanc à la vanille</b><br>Sint-jakobsschelp, witloof, vanille-beurre-blanc         | 28,00 € |

## Plats principaux | Hoofdgerechten

|                                                                                                                                                                                                                                              |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Faisan, sauce au poivre blanc, raisins, chicorée, purée</b><br>Fazant, witte pepersaus, druiven, witlof, puree                                                                                                                            | 40,00 € |
| <b>Ballottine de lièvre en manteau de jambon ardennais, sauce au chocolat, choux de Bruxelles, "Spätzle"</b><br>Hazenballotine in Ardense ham, chocoladesaus, spruitjes, "Spätzle"                                                           | 48,00 € |
| <b>Roulade de chou de Savoie, sauce au sureau et à la moutarde, brocoli, couscous aux légumes</b><br>Savooiekoolrolletje, vlierbessen-mosterdsaus, broccoli, kleurrijke couscous                                                             | 35,00 € |
| <b>Sole à la meunière, salade, purée de pommes de terre</b><br>Zeetong à la meunière, salade, aardappelpuree                                                                                                                                 | 58,00 € |
| <b>Notre classique pour 2: Chateaubriand tendre avec sauce béarnaise, frites et généreux assortiment de légumes du marché</b><br>Onze klassieker voor 2 personen: Chateaubriand met bearnaisesaus, frietjes en een gote portie marktgroenten | 96,00 € |



## Desserts | Desserts

|                                                                                                                                      |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Tiramisu aux mandarines et aux olives, glace à l'olive</b><br>Mandarijnen-Olijven-Tiramisu, olijvenijs                            | 14,00 € |
| <b>Pomme rôtie, raisin, cannelle</b><br>Geroosterde appel, rozijn, kaneel                                                            | 15,00 € |
| <b>Fromages régionaux, miel à la truffe, pain aux noix fait maison</b><br>Regionale kaasplank, truffelhoning, huisgemaakt notenbrood | 17,00 € |