

Menu du soir 17/06/2025

69,00 €

Avondmenu 17/06/2025

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.

Duo d'asperges vertes, jambon serrano, mousse de parmesan

25,00 €

Duo van groene asperges, Serranoham, mousse van Parmezaan

Consommé de céleri, quenelles de poulet aux truffes

10,00 €

Selderij consommé, kip truffel knoedels

Filet d'agneau, sauce au romarin, gratin, haricots

37,00 €

Lamsfilet, rozemarijnsaus, gratin, bonen

Cornflakes, miel, mangue

14,00 €

Cornflakes, honing, mango

Menu gourmet 4-services / 4-gangen  **81,00 €**
Fijnproeversmenu 6-services / 6-gangen  +  **89,00 €**

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!

Carpaccio de veau façon "Vitello Tonato" Kalfscarpaccio "Vitello Tonnato" stijl		26,00 €
Soupe de chou-fleur au tahini, focaccia, grenade Bloemkool-tahinisoep, focaccia, granaatappel		14,00 €
Dorade, bergamotte, Beurre Blanc, mini Pak Choi Goudbrasem, bergamot, beurre blanc, baby pak-choi		25,00 €
Limonade glacée aux fleurs de sureau Frozen vierbloesemlimonade		9,00 €
Ravioles ouvertes, crevette géante, ail des ours, asperges Open ravioli, reuzengarnaal, daslook, asperges		46,00 €
Plateau de fromages régionaux, miel à la truffe Regionaal kaasplateau, truffelhoning	+ 8,00 €	14,00 €
Framboise, chocolat, sel noir Framboos, chocolade, lavazout		14,00 €

Suggestion de vin / Wijnsuggestie

Vin blanc / Witte wijn **37,00 €**

Edición Limitada Early Harvest 2024
Ramón Bilbao, Castilla y León, Spain

Vin rosé / Rosé wijn **44,00 €**

Alie 2024
Tenuta Ammiraglia, Toscana, Italy

Vin rouge / Rode wijn **144,00€**

Hermitage Domaine des Tourettes 2011
Delas, Côtes du Rhône, France

30,00€/verre

Tranché en salle (pour 2 personnes) 90,00 €

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 en croûte de sel, sauce au citron,
pommes de terre persillées, légumes de saison**
Zeebrasem in een zoutkorst, citroensaus,
peterselieaardappelen, seizoensgroenten

44,00 €

Lasagne de légumes, salade d'herbes, pesto ✓
Groentenlasagne, kruidensalade, pesto ✓

29,00 €

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.

**Veuillez 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.