

Menu du soir 09/09/2024




69,00 €

Avondmenu 09/09/2024

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.

| | |
|--|----------------|
| Tataki de bœuf, salade asiatique de chou rouge, crème de noix de cajou Rundertataki, aziatische rode koolsalade, cashewcrème | 25,00 € |
| Soupe à la crème de rutabaga Crème van raap soep | 10,00 € |
| Truite saumonée, beurre blanc à l'estragon, risotto, bimi Zalmforel, beurre blanc van dragon, risotto, bimi | 37,00 € |
| Mousse aux fraises, glace à la pistache, granité à l'estragon Aardbeienmousse, pistache-ijs, dragongranité | 14,00 € |

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!

Tartare de bœuf, burrata, huile de basilic, jus de ponzu  **26,00 €**
 Rundertartaar, burrata, basilicumolie, ponzu saus

Soupe de fenouil au curcuma, fenouil mariné, Granny Smith  **12,00 €**
 Venkel en kurkuma soep, gemarineerde venkel, Granny Smith

Escargots Petits-Gris de Namur, girolles, chorizo, persil  **27,00 €**
 Petit-Gris-slakken, cantharellen, chorizo en peterselie

Pornstar Martini  **9,00 €**
 Pornstar Martini

Filet de sébaste, Beurre Blanc, purée de petits pois, Agrumes, pommes rissolées  **44,00 €**
 Roodbaars, beurre blanc, erwtenpuree, citrusvruchten, gebakken aardappelen

Plateau de fromages régionaux, miel à la truffe **+ 8,00 €** **14,00 €**
 Regionaal kaasplateau, truffelhoning

Cerise, shiso, chocolat  **14,00 €**
 Kers, shiso, chocolade

Suggestion de vin / Wijnsuggestie

Vin blanc / Witte wijn **43,00 €**
 Château de la Greffière, Chardonnay 2022
 Mâcon La Roche, Bourgogne, France

Vin rouge / Rode wijn **37,00 €**
 Mencía 2021
 Musica en el Camino, Bierzo, Spain

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, légumes méditerranéens au four, pesto 42,00 €
Zeebrasem, mediterrane ovengroenten, pesto

Loempia, riz, bowl de légumes, vinaigrette au sésame 29,00 € 
Loempia, rijst, groentenbowl, sesamvinaigrette 

Clients végétariens
Vegetarische gasten

**Bien évidemment nous désirons également choyer nos clients végétariens.
Veillez 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.