

Menu du soir 22/05/2025




69,00 €

Avondmenu 22/05/2025

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.

Soupe de chou-fleur au tahini, focaccia, houmous Bloemkool tahinisoep, focaccia, hummus	10,00 €
Crevette, risotto à la noix de coco, mousse de gingembre au curry Garnalen, kokosrisotto, kerrie-gemberschuim	25,00 €
Rôti d'agneau farci, couscous oriental, canelloni à la courgette Gevuld gebraden lam, oosterse cous-cous, canelloni van courgette	37,00 €
Chocolat blanc, rhubarbe, poivre Witte chocolade, rabarber, peper	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!

Duo d'asperges vertes, jambon serrano, mousse de parmesan  **25,00 €**
 Duo van groene asperges, Serranoham, mousse van Parmezaan

Soupe d'asperges, huile de ciboulette  **14,00 €**
 Aspergesoep, bieslookolie

Joues de porc, duo de chou-fleur, jus au poivre  **24,00 €**
 Varkenswangetjes, twee soorten bloemkool, peperjus

Sorbet: rhubarbe, babeurre, aspérule  **9,00 €**
 Sorbet: rabarber, karnemelk, lievevrouwebedstro

Flank steak, béarnaise, mousseline de pommes de terre, bâtonnets de légumes  **48,00 €**
 Flank steak, béarnaise, aardappelmousseline, groentesticks

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

Fraise, verveine, fromage blanc  **14,00 €**
 Aardbei, verbena, verse kaas

Suggestion de vin / Wijnsuggestie

Vin blanc / Witte wijn **38,00 €**
 Grüner Veltliner Federspiel 2024
 Domäne Wachau, Dürnstein, Austria

Vin rouge / Rode wijn **56,00 €**
 Irancy La Comme 2018
 Domaine Stéphanie Colinot, Bourgogne, France

Hermitage Domaine des Tourettes 2011 **144,00€**
 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**

44,00 €

Zeebrasem in een zoutkorst, citroensaus,
peterselieaardappelen, seizoensgroenten

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.
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.