

Menu du soir 08/12/2023

66,00 €

Avondmenu 08/12/2023

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 potiron, huile de pépins de courge Pompoensoep, pompoenpitolie	10,00 €
Lotte enrobée de jambon, sauce aux fruits de la passion, lentilles béluga Zeeduivel omwikkeld met ham, passievruchtensaus, Beluga linzen	25,00 €
Pintadeau, sauce au foie gras, salsifis, polenta aux truffes Parelhoen, ganzenleversaus, schorseneren, truffelpolenta	37,00 €
Tartelette à la bergamote, sorbet au coing et romarin, meringue Bergamot tartelette, sorbet van kweeper en rozemarijn, meringue	14,00 €

Suggestion de vin / Wijnsuggestie

Vin blanc / Witte wijn




Domaine Boisson, Les Trois Terroirs 2021
Cairanne, France

39,00 €

Vin rouge / Rode wijn




Château Saint-Ahon 2014
Haut Médoc Cru Bourgeois, France

42,00 €

Menu gourmet 4-services / 4-gangen  **78,00 €**
Fijnproeversmenu 6-services / 6-gangen  +  **86,00 €**

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!

Variations d'anguilles et de navets chioggia, raifort Allerlei soorten paling en Chioggia-raap, mierikswortel		24,00 €
Consommé de queue de bœuf, boulette de bœuf, juliennes de légumes Consommé van ossenstaart, boulet van rund, fijne groenten		12,00 €
Coquilles Saint-Jacques, purée de petits pois, beurre vanillé Jakobsschelpen, erwtenpuree, vanilleboter		27,00 €
Sorbet de prunes aux épices, betterave rouge Sorbet van gekruide pruim, rode biet		9,00 €
Duo de chevreuil, sauce aux airelles, variation de potiron, galette de pommes de terre Duo van ree, vlierbessensaus, pompoenvariatie, "rösti" van aardappel		46,00 €
Plateau de fromages régionaux, moutarde au coing Regionaal kaasplateau, kweeper mosterd	+ 8,00 €	14,00 €
Chocolat blanc, mandarine Witte chocolade, mandarijn		14,00 €

Suggestion de vin / Wijnsuggestie

Vin blanc / Witte wijn Pinot Grigio 2022 La Tunella, Colli Orientali, Italia	39,00 €
Vin rouge / Rode wijn Il Ducale 2019 Ruffino Rosso, Toscana, Italia	38,00 €

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

Petit turbot meunière, salsifis et pommes de terre grenaille 42,00 €
Kleine tarbot meunière, schorseneren en grenaille aardappelen

Oignon farci, quinoa, chou-fleur et tofu, crème de curry 29,00 €
Gevulde ui, quinoa, bloemkool en tofu, kerriecrème

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.