

## **Menu du soir 09/05/2024**

**69,00 €**

### **Avondmenu 09/05/2024**




**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.

<b>Soupe de poisson, rouille, croûtons de poivrons</b> Vissoep, rouille, paprika croutons	<b>10,00 €</b>
<b>Croquette de ricotta, fenouil mariné, chutney et huile de tomates</b> Ricotta kroket, gemarineerde venkel, tomatenchutney en olie	<b>25,00 €</b>
<b>Filet de canette, jus de pomme grenade, navets, pommes dauphines</b> Eendenfilet, granaatappeljus, raapjes, « pommes dauphines »	<b>37,00 €</b>
<b>Rhubarbe, shiso, vanille</b> Rabarber, shiso, vanille	<b>14,00 €</b>

## **Suggestion de vin / Wijnsuggestie**

<b>Vin blanc / Witte wijn</b> Riesling 7 Terroirs 2021 Gut Hermannsberg, Allemagne	<b>45,00€</b>
<b>Vin rouge / Rode wijn</b> Barbera d'Alba 2021 Piemonte, Italien	<b>46,00€</b>

**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!

<b>Carpaccio de veau, glace à l'huile d'olive, tartare d'antipasti</b> Carpaccio van kalfsvlees, olijfolie-ijs, antipasti tartaar		<b>26,00 €</b>
<b>Soupe d'asperges, huile à la ciboulette</b> Aspergesoep, bieslookolie		<b>12,00 €</b>
<b>"Pot au feu" de lieu jaune, safran, julienne de légumes</b> "Pot au feu" van witte koolvis, saffraan, groentejulienne		<b>27,00 €</b>
<b>Rhubarbe, lait de baratte, gaillet</b> Rabarber, karnemelk, bosvruchten		<b>9,00 €</b>
<b>Crevette géante, mousse de crustacés, asperges, risotto à l'ail des ours</b> Koningsgarnaal, schaaldierenschuim, asperges, risotto met wilde knoflook		<b>44,00 €</b>
<b>Plateau de fromages régionaux, miel à la truffe</b> Regionaal kaasplateau, truffelhoning	<b>+ 8,00 €</b>	<b>14,00 €</b>
<b>Fraise, basilic, chocolat</b> Aardbei, basilicum, chocolade		<b>14,00 €</b>

## **Suggestion de vin / Wijnsuggestie**

<b>Vin blanc / Witte wijn</b> Cairanne blanc 2022 Domaine Boisson, Côtes du Rhône, France	<b>42,00 €</b>
<b>Vin rouge / Rode wijn</b> Lagrein 2022 Kellerei Bozen, Südtirol, Italie	<b>37,00 €</b>

**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.  
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.

**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.