

Menu du soir 10/05/2024

69,00 €

Avondmenu 10/05/2024

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.

Carpaccio de radis, rilette de truite, Grany Smith 25,00 €
Carpaccio van radijs, rilette van forel, Grany Smith

Soupe à la citronnelle, mini brochette de noix de Saint-Jacques 10,00 €
Citroengrassoep, mini spiesjes van sint-jakobsschelp




Chapeau de veau, jus brun, polenta, chou-fleur, romanesco 37,00 €
Tafelspitz van kalf, jus brun, polenta, bloemkool, romanesco

Parfait aux pêches, chutney de pêches, fève tonka 14,00 €
Perzikparfait, perzikchutney, tonkaboon

Suggestion de vin / Wijnsuggestie

Vin blanc / Witte wijn 36,00€
Dalila Riserva 2022
Sicilia DOC, Italia

Vin rouge / Rode wijn 46,00€
Château des Jacques 2020
Moulin-à-Vent, France

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

Suggestion de vin / Wijnsuggestie

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

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.