

ENTREES/VOORGERECHTEN

Asperges à la Flamande met Gefrituurde Peterselie
Asperges à la Flamande, Persil Frit

Escargots de Bourgogne, Haché de Persil, Ail, Echalotes, Tomates Sèches
au Beurre Fermier et Moutarde en Grains
*Wijngaard Slakken in Boederij Boter met Knoflook, Sjalotjes, Gedroogde Tomaten,
Gesneden Peterselie en Grove Mosterd*

Scampis Laqués au Miel, Sauce Worcestershire
Scampi's met Caramel van Honing en Worcestershire Saus

Cappuccino de Petits Pois Relevé de Menthe Fraiche, Fricassée d'Écrevisses et Lard Séché
Cappucino van Doperwten op smaak gebracht met Verse Munt, Rivierkreeften Ragoût en Gedroogde Spek

Saint-Jaques Poêlé, Wok d'Endives et Pousses de Soja, Sauce Oranges, Gingembre Frais
Sint Jacobsschelpen met Gewokte Andijvie en Taugé in een Sinaasappel Saus met Verse Gember

Escalope de Foie Gras Poêlée sur Toast de Pain d'Épice, Sauce aux Fruits Rouges,
Noix Torréfiés, Écorces d'Orange
*Gebraden Ganzelever op Toast van Kruidenbrood met Saus van Rode Vruchten,
Gebrande Noten en Sinaasappel Schil*

Mesclun et Chèvres Panés aux Noisettes, Dattes Moelleuses et Vinaigrette de Xéres
*Warme Geitenkaas gepaneerd met Hazelnoot op een Bed van Jonge Veldsla, Zachte Dadels en een
Sherry Vinaigrette*

Carpaccio de Boeuf, Couscous Israélien, Pommes et Pois Gourmands
Runder Carpaccio met Couscous, Appel en Peultjes

PLATS CHAUDS/HOOFDGERECHTEN

Bavette de Boeuf, Sauce Échalotes ou Béarnaise
Runderborst met een Saus van Sjalotten of Bearnaise Saus

Truite Ardennaise, Oignons, Champignons, Jambon Cuit, Tomates en Dés
Gebakken Forel met Ui, Champignons, Ham en Tomaten Blokjes

Cabillaud Gratiné à la Moutarde à l'Ancienne et Tomates sur un Risotto Aux Asperges
Kabeljauw Filet, Gegratineerd met Grove Mosterd en Tomaten op een Bedje van Risotto met Asperges

Spécialités/Specialiteiten (supplément de €7,50)

Tournedos de Bœuf Rossini, Sauce aux Truffes
Tournedos met Gebakken Eendenlever en Truffel Saus

Roulade de Saumon Farcie aux Crevettes Roses, Sauce Homard
Roulade van Zalm gevuld met Roze Garnalen en Kreeftensaus

Filet de Loup de Mer Poêlé, Pommes et Céleri au Cumin, Sauce Huile aux Herbes, Graines de Pavot
Zeebaarsfilet, Appeltjes en Selderij met Komijn, Saus van Kruiden Olie en Maanzaad

Suprême de Pintade Farcie Feta, Carottes, Sauce Cidre, Raisins et Noix
Parelhoen Gevuld met Feta en Wortel, Cider Saus, Rozijnen en Noten

Ragout de Joutes de Porc à la Bière Trappiste
Ragout van Varkenswang met Trappistenbier

Tranche de Gigot d'Agneau Poêlée, Persillade Ail et Herbes Fraîches, Jus à la Sauge
Gebraden Lamsbout met Fijngehakte Peterselie, Knoflook en Verse Kruiden, Jus van Salie

Magret de Canard aux Poivres Verts
Eendeborst met Groene Peper Saus

DESSERTS/NAGERECHTEN

Crêpe Suzette, Caramel d'Orange au Grand Marnier, Glace Stracciatella
Crêpe Suzette met Sinaasappel Caramel, Grand Marnier en Stracciatella IJs

Moelleux au Chocolat, Crème Anglaise à la Menthe, Sorbet Orange Sanguine
Zacht Chocolate Taartje, Vanille Saus met Munt en Bloedsinaasappel Sorbet

Café Liégeois
Luikse Koffie

Dame Blanche
Dame Blanche

Tarte Brésilienne
Bresilienne Taart

Crème Brûlée à la Crème de Chataigne et Pistache
Crème Brûlée, Kastanjerroom en Pistache Nootjes

Tiramisu Maison
Huisgemaakte Tiramisu

Plateau de Fromage
Kaas Plankje