



Hôtel • Restaurant

**Bienvenue/Welkom/Herzlich
Willkommen/Welcome/Bienvenido/Benvenuto**

**2 plats/gangen: 34,50 euro 3 plats/gangen: 42,50 euro
4 plats/gangen: 49,50 euro**

**entrées/voorgerechten: 14,50 euro
plat principal/hoofdgerecht: 24,50 euro
desserts/nagerechten: 10 euro**

Heeft u een voedsel allergie, vraag dan naar onze menukaart met allergenen.

Si vous avez une allergie alimentaire, demandez nous notre menu des allergènes.

ENTREES/VOORGERECHTEN

 Velouté de Tomates à la Crème d'Isigny
Tomaten Crème Soep met Isigny Crème Fraîche

Brochettes de Scampis et Saint-Jacques, Sauce Homard, Wok de Germes de Soja et Haricots
Spies met Scampi's en Sint Jacobs-schelpen, Saus van Kreeft, Wok van Taugé en Boontjes


Jambon Cru Melon
Rauwe Ham met Meloen

 Carpaccio de Betteraves
Carpaccio van Rode Biet

Carpaccio de Bœuf, Roquette, Pesto Vert et Basilic
Runder Carpaccio, Rucola, Groene Pesto en Basilicum

 Feuilleté de Chèvre Frais du Pays sur Tomates Cerises Pôelées
Verse Geitenkaas in Bladerdeeg op een Bedje van Gebakken Cherry Tomaatjes

Saumon Fumé et Avocat
Gerookte Zalm met Avocado

 Sorbet Colonel (Cava, Sorbet Citron et Menthe)
Sorbet Colonel (Cava, Citroen Sorbet en Munt)

PLATS CHAUDS/HOOFDGERECHTEN

Collier de Bœuf à l'Orval
Runderstoof met Orval Bier

 **Steaks de Légumes de Saison, Sauce Béchamel**
Steaks van Seizoensgroente met Bechamel Saus

Bavette à l'Echalote
Runderborst met Saus van Sjalotten

Filet de Truites aux Amandes ou Meunière
Forelfilet met Botersaus of Botersaus met Amandelen

SPECIALITÉS/SPECIALITEITEN (SUPPLÉMENT € 7,50)

Pigeonneau Roti et Son Jus
In Jus Gebakken Jonge Duif

Darne de Lotte, Sauce aux Crevettes et Whisky
Zeeduivel, Saus van Garnalen en Whisky

Côtes d'Agneau, Sauce Miel et Thym
Lamskoteletjes met Honing en Tijn Saus

 **Risotto aux Tomates Fraîches**
Risotto met Verse Tomaatjes

Magret de Canard, Sauce Orange
Eendenborst met Saus van Sinaasappel

Cabillaud Sauce Moules et Safran, Risotto aux Tomates
Kabeljauw met Mossel en Saffraan Saus, Tomaten Risotto

DESSERTS/NAGERECHTEN

Dame Blanche
Dame Blanche

Tarte aux Pommes Maison, Glace Nougat, Crème Anglaise
Huisgemaakte Appeltaart met Nougat IJs en Engelse Room

Nougat Glacé, Coulis Framboises
Nougat Glacé met Frambozen Coulis

Plateau de 4 Fromages
Kaasplankje met 4 Kaassoorten

Parfait aux Fraises et Meringues
Parfait met Aardbeien en Meringues

Crème Brûlée Façon Clafoutis, Sorbet Cerise
Crème Brûlée Clafoutis, Kersen Sorbet

Panacotta Ananas Flambés au Rhum et Espuma Coco
Pana Cotta met Ananas, Geflambeerd met Rum en Espuma van Kokos

Bavarois Framboise, Glace Mojito
Frambozen Bavarois met Mojito IJs