

ENTREES/VOORGERECHTEN

Aumônière de Chèvre Frais et Poires au Sirop de Liège, Sauce Roquefort, Salade de Mâche
Verse Geitenkaas in Krokant Deeg met Peren, Luikse Siroop, Roquefortsaus en Veldsla

Escargots de Bourgogne Beurre à L'Ail
Wijngaard Slakken met Lookboter

Scampis et Calamars Frits, Sauce Aioli, Salade de Chou Blanc et Carottes Façon Coleslaw
Gefrituurde Scampi's en Inktvis, Looksaus en Julienne van Wortel

Velouté de Tomate au Basilic, Chorizo, Pain à L'Ail
Romige Tomatensoep met Basilicum, Chorizo en Knoflookbrood

Velouté de Pois Cassés, Saucisses et Croûtons à L'Ail
Romige Spliterwtensoepp, Worst en Lookcroutons

Brochette de Saint-Jacques, Wok de Germes de Soja et Haricots Verts, Sauce Soja et Tomates
Spies van Sint Jacobsschelpen met Gewokte Taugé en Boontjes, Soja- en Tomatensaus

Trilogie de Foie Gras de Canard
Crème Brûlée Foie Gras de Canard Girolles/Foie Gras de Canard Poêlé, Sauce Fruits Rouges/Foie Gras de
Canard sur Brioche, Poivre Rose
Trilogie van Eendelever
*Crème Brûlée met Eendelever en Canthare/Gebakken Eendelever met Rode Vruchtensaus/Eendelever op
Toast met Roze Peperkorrels*

Pâté en Croûte, Salade Mesclun Poêlée de Champignons, Ail et Persil
Paté in Bladerdeeg, Mesclunsalade en Gebakken Champignons met Look en Peterselie

PLATS CHAUDS/HOOFDGERECHTEN

Filets de Sole, Sauce Hollandaise
Zeetongfilet met Hollandaisesaus

Ragoût de Joes de Porc à la Bière Chimay Blue
Ragout van Varkenswangetjes met Chimay Blue Bier

Filet Mignon de Porc, Sauce Moutarde de Meaux
Varkenshaas met Mosterd de Meaux Saus

Spécialités/Specialiteiten (supplément de €7,50)

Côte à L'Os, Sauce Béarnaise ou Sauce Champignons ou Sauce Marchand de Vin
Côte à L'Os, Béarnaisesaus of Champignonsaus of Rode Wijnsaus met Sjalotten

Filet de Sandre, Rôti au Beurre Persillé
Snoekbaarsfilet Gebakken in Peterselieboter

Fondue Savoyarde et Plateau de Charcuterie du Pays
Kaasfondue en Charcuterieplankje van de Streek

Magret de Canard et Sa Sauce Cerise
Eendeborst met Kersensaus

Pintade Sauce Estragon
Parelhoen met Dragonsaus

Truite Grenobloise
Forel in Botersaus met Citroen en Kappertjes

Filet de Cabillaud Poêlé, Tapenade de Poivrons, Risotto Légumes Verts
Gebakken Kabeljauwfilet, Tapenade van Paprika, Risotto met Groenten

DESSERTS/NAGERECHTEN

Soupe de Chocolat Blanc, Croûtons de Brioche Façon Pain Perdu, Framboises Marinées
Soep van Witte Chocolade, 'Verloren Brood' Croutons en Gemarineerde Frambozen

Crumble aux Pommes sur Parfait au Caramel et Calvados, Glace Pommes Vertes
Crumble met Appel op een Parfait van Caramel en Calvados met IJs van Groene Appels

Mille Feuilles de Mascarpone, Poires Marinées Eau de Vie, Coulis Speculoos
Mascarpone met Bladerdeeg, In Eau de Vie Gemarineerde Peren en een Speculaascoulis

Dame Blanche
Dame Blanche

Panacotta Chocolat Grand Marnier, Espuma Orange, Tuile Chocolat Noir
Chocolade Pannacotta met Grand Marnier, Mousse van Sinaasappel en een Koekje van Pure Chocolade

Champignons Meringués Sur Glace Banane avec Chocolat, Crème Advocaat, Coulis Chocolat et Fruit Rouge
Meringuekoekje op Bananenijs met Chocolade, Advocaat, Chocoladecoulis en Rood Fruit

Cheese Cake, Glace Peanut Buttercup
Cheese Cake, Peanut Buttercupijs

Plateau de Fromage
Kaas Plankje