

ENTREES/VOORGERECHTEN

Terrine de Gibier, Confiture de Figues
Terrine van Wild met Vijgenkonfijt

Tartare de Saumon Fumé, Pommes, Concombre, Sauce Aneth
Tartaar van Gerookte Zalm, Appel, Komkommer en Dille Saus

Scampis Rotis à la Diable
Scampi's in Pikante Tomatensaus en Knoflook

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

Bouillon de Gibier Corsé, Petit Légumes
Wild Bouillon met Groenten
ou/of

Velouté de Butternut, Noisettes hachées, Huile Persil
Soep van Butternut, Gehakte Hazelnootjes en Peterselieolie

Saint Jacques Snackées, Carottes, Navets Étuvés et Moules au Safran
Sint Jacobsnoten à la Plancha, Wortel, Gestoomde Raap en Mosselen met Safraansaus

Escargots, Beurre à L'Ail
Wijngaardslakken in Lookboter

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

Carpaccio de Cerf, Huile Noisettes, Salade de Chicon
Carpaccio van Hert met Hazelnootolie en Witlofsalade

PLATS CHAUDS/HOOFDGERECHTEN

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

Râble de Lièvre, Sauce Porto et Moutarde
Hazenrug met Port en Mosterdsaus

Côtelettes de Cerf au Sauce Grand Veneur
Hertenkoteletjes met JagerMeestersaus

Cabillaud Poêlé, Risotto aux Cépes, Coulis de Carottes Jaunes, Panais, Champignons de Bois
Kabeljauw Filet, Risotto met Eekhoornpjesbrood, Romige Coulis van Jonge Worteltjes, Pastinaak en Bospaddestoelen

Spécialités/Specialiteiten (supplément de €7,50)

Tournedos de Biche Rossini, Sauce aux Truffes
Tournedos van Hinde met Gebakken Eendenlever en Truffel Saus

Aile de Raie Rôtie, Beurre au Thym, Citron, Citronnelle, Capres et Fricassée d'Écrevisses
Gebraden Roggeveugel met Thijmboter, Citroen, Kappertjes en een Ragôut van Rivierkreeften

Filet de Loup de Mer Rôti, Pommes, Celeri, Tomates, Cumin, Huile aux Herbes, Croustillant au Pavot
Zeebaarsfilet met Appels, Selder, Tomaat, Komijn en Kruidenolie

Faisan Farci Pesto Rouge et Mozzarella, Sauce Brabançonne
Fazant Gevuld met Rode Pesto en Mozzarella à la Brabançonne

Civet de Marcassin
Stoofpotje van Jong Everzwijn

Truite Ardennaise, Oignons, Champignons, Jambon Cuit, Tomates en Dés
Gebakken Forel met Ui, Champignon, Ham en Tomatenblokjes

DESSERTS/NAGERECHTEN

Gâteau Caramel au Chocolat, Coulis et Sorbet Mangue
Carmeltaartje met Chocolade, Mangosiroop en Mangosorbet

Pana Cotta Noisette, Advocaat Capuccino, Espuma Pistache
Pana Cotta Hazelnoot met Advocaat Capuccino en Espuma van Pistache

Dame Blanche
Dame blanche

Baba au Rhum, Glace Rhum Raisin
Baba au Rhum met Rum en Rozijnen Ijs

Bavarois Orange Chocolat, Crème Anglaise, Mandarine Napoléon
Sinaasappel Chocolade Bavarois, Crème Anglaise en Mandarine Napoléon Liqueur

Crème Brûlée aux Marrons, Liqueur Drambuie
Crème Brûlée met Kastanjes en Drambuie

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

Plateau de Fromage
Kaas Plankje