



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 allergenes.

ENTREES/VOORGERECHTEN

Terrine de Gibier, Confit d'Oignons
Wildterrine met Gekonfijte Uitjes

**Brochettes de Scampis et Saint Jacques, Sauce Safran aux Moules, Taboulé
Menthe**
*Spies met Scampi's en Sint Jacobs Schelpen, Mosselen met Saffraan Saus en
Tabouleh met Munt*

Carpaccio de Cerf, Girolles Poêlées, Salade d'Endives aux Noix
Herten Carpaccio, Gebakken Cantharellen en Witloofsalade met Noten

Bouillon de Gibier
Wildbouillon

Potage Potiron, Huile Basilic, Croutons Frits
Pompoensoep met Basilicumolie en Croutons

Escargots, Beurre Ail et Persil
Wijngaardslakken in Knoflookboter en Peterselie

Sorbet Colonel (Vodka, Sorbet Citron et Menthe)
Sorbet Colonel (Wodka, Citroen Sorbet IJs en Munt)

PLATS CHAUDS/HOOFDGERECHTEN

Cabillaud Poêlé sur Lit d'Epinars Frais, Risotto aux Tomates, Parmesan, Bisque de Homard

Gebakken Kabeljauw op een Bedje van Versie Spinazie, Risotto met Tomaten, Parmezaan en Romige Saus van Kreeft

**Rable de Lièvre, Sauce Porto
*Hazenrug met Rode Port Saus***

**Filets de Truites Saumonées, Sauce Grenobloise ou Meunière
*Zalmforel Filets met een Grenobloise Saus of Boter Saus***

SPECIALITÉS/SPECIALITEITEN (supplément € 7,50)

**Côte à L'Os, Sauce Poivres ou Sauce Béarnaise ou Sauce Champignons
*Côte à L'Os met Peper Saus, Béarnaise Saus of Champignon Saus***

**Filet de Biche, Sauce aux Truffes
*Hindefilet met Truffel Saus***

**Steak de Boeuf, Sauce Champignons ou Béarnaise ou Poivres
*Steak van Rund met Champignon Saus of Béarnaise Saus of Peper Saus***

**Civet de Marcassin Maison
*Huisgemaakt Stoofpotje van Wildzwijn***

DESSERTS/NAGERECHTEN

Dame Blanche ou Brésilienne
Dame Blanche of Brésilienne

Panacotta Noisettes, Espuma Pistache
Pannacotta van Hazelnoot met Espuma van Pistache

Mousse au Chocolat
Chocolademousse

Tarte aux Pommes Maison, Glace aux Epices
Huisgemaakte Appeltaart met Kruiden Ijs

Crème Brûlée Chataignes, Glace aux Noix
Crème Brûlée Kastanje met Noten Ijs

Plateau de Fromages
Kaas Plankje