

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

Cannelloni de Saumon Fumé aux Asperges, Coulis d'Aneth, Oeufs de Lompe

Gerookte Zalmrol gevuld met Asperges en Dillesaus, Lomp Kaviaar

Scampis et Calamars Frits, Sauce Aïoli, 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 d'Asperges, Huile au Persil

Romige Aspergesoep, Peterselieolie

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 Cantharel/Gebakken Eendelever met Rode Vruchtensaus/Eendelever op Toast met Roze Peperkorrels

Asperges Sauce Mousseline - ou - Asperges à la Flamande, Crevettes Grises, Persil Frit

Asperges met Mousselinesaus - of - Asperges à la Flamande met Garnaltjes en Gefrituurde Peterselie

PLATS CHAUDS/HOOFDGERECHTEN

Filets de Sole, Sauce Hollandaise
Zeetongfilet met Hollandaisesaus

Tranche de Gigot d'Agneau en Persillade, Sauce Agneau au Thym, Sauge et Miel
Gesneden Lamsbout met Gehakte Peterselie en Knoflook, Lamssaus met Thijm, Salie en Honing

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 Dorade Cuit à l'Unilatéral, Huile Méditerranéenne sur Aubergines Grillées
Op de Huid Gebakken Roodbaarsfilet met Mediterraanse Olie op Gegrilde Aubergines

Ris de Veau Panés aux Amandes , Sauce à la Bière d'Orval, Fromage d'Orval
Kalfszwezerik gepaneerd met Amandelen, Saus op Basis van Orval Bier en Kaas

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 Pêches sur Parfait à la Liqueur de Pêche, Sorbet Pêche de Vignes
Crumble met Perzik op een Parfait met Perziklikeur en Perzik Sorbet

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 Bananenijis met Chocolade, Advocaat, Chocoladecoulis en Rood Fruit

Crêpes Farcie Maison, Fraises Marinées, Crème Chiboust, Glace Fraises
Crêpes Gevuld met Gemarineerde Aardbeien en Crème Chiboust, Aardbeienijis

Plateau de Fromage
Kaas Plankje