

V
O
O
R
G
E
R
E
C
H
T
E
N

Vitello tonnato - knolselderremoulade - rucola - kappertjes
Vitello tonnato - remoulade de céleri-rave - roquette - câpres - E

Gerookte rivierpaling - bloemkool - vichyssoise
Anguille de rivière fumée - chou-fleur - vichyssoise - (L)

Risotto met boschampignons - gerijpte Parmezaanse kaas
Risotto aux champignons des bois - vieux parmesan - L

Garnaalkroketten - gefrituurde peterselie
Croquettes aux crevettes - persil frit - G, L, S, E

Steamed pork dumplings - citroengras - gember - gewokte groentjes
Steamed pork dumplings - citronnelle - gingembre - légumes sautés - G, So, (Se)

H
O
O
F
D
G
E
R
E
C
H
T
E
N

Gepocheerde tongscharfilets - emulsie van groene kruiden - knolselder
Filets de sole-limande pochés - émulsion d'herbes vertes - céleri-rave - L

Krokant gebakken zeebaarbeel - cassoulet van linzen - chorizo - broccoletti
Rouget croustillant - cassoulet de lentilles - chorizo - broccoletti

Coq au vin - witloof - champignons - zilveruitjes - spek - kroketjes
Coq au vin - endives - champignons - oignons grelots - lardons - croquettes (G)

Holstein roastbeef - gratin dauphinois - erwtjes & worteltjes - jus
Rôti de bœuf « Holstein » - gratin dauphinois - petits pois et carottes - jus - L

Agnolotti pasta - butternut - buffel ricotta - broccoletti - ras el hanout 🌿
Pâtes agnolotti - butternut - ricotta di bufala - broccoletti - ras el hanout - G, L, E

D
E
S
S
E
R
T
S

Dame blanche - Tahiti vanille - opgeslagen room
Dame blanche - Vanille de Tahiti - crème battue - L, E, (G)

Bloedsinaas - pompelmoes - sorbet - Mandarine Napoleon
Orange sanguine - pamplemousse - sorbet - Mandarine Napoleon

Bordje geaffineerde kazen - compote van vijg | suppl. 9 euro |
Assortiment de fromages affinés - compote de figues - L

Chocolade brownie - vers gedraaid vanille ijs - anglaise saus
Brownie au chocolat - glace à la vanille - sauce anglaise - G, L, (E)

Mini crème brûlée - Madagascar vanille
Mini crème brûlée - vanille de Madagascar - L, E

Voorgerecht + hoofdgerecht / Entrée + plat: € 55,-

Hoofdgerecht + dessert / Plat + dessert: € 45,-

Voorgerecht + hoofdgerecht + dessert / Entrée + plat + dessert: € 65,-

Op vrijdagavond en zaterdagavond serveren we enkel het 3-gangen menu.

Le vendredi soir et le samedi soir, nous ne servons que le menu à trois plats.