

Menu 3 gangen

Tataki van zalm / Sesam / Mierikswortel

Groentenkrokantje

Teriyaki-vinaigrette

of

Fijn gesneden filet d'Anvers van op 54 °C in de kern gebakken kalfsvlees,

Pickles van radijs / crème d'Isigny / kappertjes / kruidenmayonaise

Gefrituurde broodstengels met Parmezaan

+++++

Schol à la meunière met crumble van Ardense ham

Groene kool / jonge worteltjes / rapen / grenaille-aardappelen

Emulsie van 'Bellevaux'-witbier

of

Suprême van parelhoen

Ragout van trofie met spinazie, tomaat en spekblokjes / oesterzwammen

Vleesjus met room en mosterd met noten

+++++

Millefeuille van passievrucht / kokosmelk / limoen

Gel van mango

of

Apart aardbeientaartje

€ 39,00 in 3 gangen, zonder dranken

€ 60,00 met aangepaste wijnen

€ 49,00 in 4 gangen, zonder dranken

€ 74,00 met aangepaste wijnen

Kindermenu

Kaaskroket 'Chimay', jonge sla, Ardense ham

of

Groentesoep van de dag

of

Tomaat-mozzarella met pesto & grissini & Italiaanse ham

+++++

Fish & Chips

of

Linguine bolognese

of

Gebakken kipfilet / frieten / appelmoes / braadvocht

+++++

Duo van sorbet of ijs

of

Brownies met nootjes en vanille-ijs

of

Verse fruitsalade

20,00 € 3-gangenmenu, zonder dranken

15,00 € 2-gangenmenu, zonder dranken

Dit menu is voor de kinderen onder de 12 jaar

À la carte...

Voorgerechten

- | | | |
|--|---|---------|
| ❖ <i>Carpaccio van huisbereide Gravlax (gemarineerde zalm)
op Aziatische wijze</i> |  | 16,00 € |
| ❖ <i>Winter-stijl zwaardvis ceviche
Pickles / Radijs / Citrus / Roze bessen / Limoen / Tarwe bladeren</i> | | 14,50 € |
| ❖ <i>Eendenlever van het huis
Sesam / Citrus compote / Brioche</i> | | 20,00 € |
| ❖ <i>Belgische Osietra-kaviaar 10g
Blini's / Crème d'Isigny</i> | | 50,00 € |
| ❖ <i>Rundertartaar van Belgisch witblauw met stukjes eendenlever
Vinaigrette met truffelschilfers (+5,00 € als hoofdgerecht)</i> | | 18,00 € |
| ❖ <i>Carpaccio van gerookte eend
Advocaat / Noten / Bieten / Mesclun
Xeres vinaigrette & pompoen olie</i> | | 16,00 € |

Vegetarische gerechten

- | | | |
|--|--|---------|
| ❖ <i>Quinoa salade met groenten, geitenkaas
Raapzaakolie met kruiden (+ 4,00 € als hoofdgerecht)</i> | | 14,00 € |
| ❖ <i>Gerst, Koolrabi salpico & Romanesco
Kokos- en citroengrasemulsie</i> | | 16,00 € |

 Specialiteit van de Chef Lionel

Vlees

- ❖ *Suprême van parelhoen* 22,00 €
Ragout van trofie met spinazie, tomaat en spekblokjes / oesterzwammen
Vleesjus met room en mosterd met noten
- ❖ *Gegrilde Angussteak*  32,00 €
Vergeten groenten uit de pan - Frieten
Bruine jus met truffelschilfers of romige jus met groene peper
- ❖ *Gevogelte en scampis* 25,00 €
Plantaardige wok – gebakken rijst
Gerookte Nantua-saus

Vis

- ❖ *Schol à la meunière met crumble van Ardense ham* 24,00 €
Groene kool / jonge worteltjes / rapen / grenaille-aardappelen
Emulsie van 'Bellevaux'-witbie
- ❖ *Geroosterde Sint-Jakobsvruchten* 25,00 €
Linguinis in inktvisinkt / zongedroogde tomaten / Chorizo
Citrus boter (-7,00 € als voorgerecht)
- ❖ *Zeeschotel op zijn waterzooi manier*  26,00 €
"Zalm / Sint-Jakobsvruchten / Kabeljauw"
Saffraan room

 *Specialiteit van de Chef Lionel*

Desserten

- | | |
|--|---------|
| ❖ <i>Assortiment kazen van hier en elders</i> | 12,00 € |
| ❖ <i>Millefeuille van passievrucht / kokosmelk / limoen</i>
<i>Gel van mango</i> | 11,00 € |
| ❖ <i>Apart aardbeientaartje</i> | 12,00 € |
| ❖ <i>Echte Dame blanche</i> | 10,00 € |
| ❖ <i>Trio van sobert of ijs naar smaak</i> | 9,00 € |
| ❖ <i>Ananas gemarineerd in Samba-bloem</i>
<i>Kalamnsi-crème / Citroen-en violetijs</i> | 12,00 € |



Kindermenu

Kaaskroket 'Chimay', jonge sla, Ardense ham

of

Groentesoep van de dag

of

Tomaat-mozzarella met pesto & grissini & Italiaanse ham

+++++

Fish & Chips

of

Linguine bolognese

of

Gebakken kipfilet / frieten / appelmoes / braadvocht

+++++

Duo van sorbet of ijs

of

Brownies met nootjes en vanille-ijs

of

Verse fruitsalade

20,00 € 3-gangenmenu, zonder dranken

15,00 € 2-gangenmenu, zonder dranken

Dit menu is voor de kinderen onder de 12 jaar