

## MY Menu – avond

### Driegangenmenu

*Panna cotta van geitenkaas & bloemkool*

*Haringeitjes / zalmartaar*

*Jonge uien / cashewnoten*

*Of*

*Groene aspergesalade & parmaham*

*Grana Padano-schaafsel & vinaigrette met 'Ibroliva'-olijfolie*

*Truffeltapenade*

\*\*\*\*\*

*Geroosterde koolvisrug met chorizo*

*Griekse pasta & gesauteerde courgettes met knoflook en bieslook*

*Saffraanemulsie & citroenzeste*

*Of*

*Gebraiseerd en geglazuurd Belgisch 'Brasvar'-buikspek*

*Wok van groenten & gesauteerde rijst met babygroenten*

*Teriyakisaus met gember*

\*\*\*\*\*

*Samenspel van pistache & rode vruchten*

*Pistache / vanillecrème / rode vruchten*

*Of*

*Bretoens zandkoekje, Belgische aardbeien & rabarber*

*Ardense kwark / limoensorbet*

**€ 29,00 in 2 gangen** (voorgerecht-hoofdgerecht of hoofdgerecht-dessert)

€ 42,00 met aangepaste wijnen


**€ 39,00 in 3 gangen** zonder dranken

€ 60,00 met aangepaste wijnen

## À la carte ...

### Voorgerechten


- ❖ Panna cotta van geitenkaas & bloemkool  € 17,50  
Haringeitjes / zalmtartaar  
Jonge uien / cashewnoten
- ❖ Groene aspergesalade & parmaham  € 19,00  
Gran Padano-schaafsel & vinaigrette met 'Ibroliva'-olijfolie  
Truffeltapenade
- ❖ Rilette van makreel met Chardonnay  € 16,50  
Krokantje van tuingroenten & krokantje van lijnzaad
- ❖ Poké bowl met gerookte zalm € 17,50  
Ponzumayonaise & kruiden € 15,50   
Groene asperges / avocado / wakamé / radijs / witte kool / sesam
- ❖ Rundstartaar van Belgisch witblauw met Italiaanse smaken € 17,00 voorgerecht  
€ 22,00 hoofdgerecht
- ❖ Gegrilde & gekonfijte prei – auberginekaviaar € 15,00   
Saladevinaigrette & mosterdsaus  
Kruidenmayonaise & citruszeste

 Omega 3


 Specialiteit van chef-kok Lionel

## Hoofdgerechten

- ❖ Geroosterde koolvisrug met chorizo € 22,00  
Griekse pasta & gesauteerde courgettes met knoflook en bieslook  
Saffraanemulsie & citroenzeste
  
- ❖ Gebraiseerd en geglazuurd Belgisch 'Brasvar'-buikspek € 20,00  
Wok van groenten & gesauteerde rijst met babygroenten  
Teriyakisaus met gember
  
- ❖ Gegrild Agnus-rund  € 32,00  
Zomergroenten met frieten  
Jus met truffelsnippers
  
- ❖ Gesauteerde fregola sarda met courgettes € 16,00   
Olijven / pesto / pijnboompitten / Parmezaan  
Tomatencoulis
  
- ❖ Geroosterde zalmforel € 25,00  
Mousseline en melkzuurgefermenteerde erwten / spekjes / croutons  
Dauphine-aardappelen  
Klare boter met citroengras
  
- ❖ Gebraden eend € 23,00  
Chutney van appel & ui  
Gegratineerde groene asperges met Parmezaan & gnocchi  
Bruine saus met oude balsamicoazijn

 *Specialiteit van chef-kok Lionel*

## *Nagerechten*

- ❖ Bordje met kazen van hier en elders € 13,00
  
- ❖ Samenspel van pistache & rode vruchten € 13,00  
Pistache / vanillecrème / rode vruchten
  
- ❖ Bretoens zandkoekje, Belgische aardbeien & rabarber € 12,00  
*Ardense kwark / limoensorbet*
  
- ❖ Gemarineerde ananas met Samba-bloem / Kalamansi-crème  € 12,00  
Citroen- en viooltjesijs
  
- ❖ Sushi van crème Chiboust met watermeloen en framboos € 13,00  
Kiwi-jam, sorbet van exotische vruchten
  
- ❖ Verwenkoffie of -thee € 11,50

 *Specialiteit van chef-kok Lionel*

# Proevertjes

*Zoute of zoete proevertjes, om alleen of samen van te genieten*

- |   |         |
|---|---------|
| ❖ <b>Proevertjes uit Malmedy</b>                    | 16,00 € |
| ○ Ardense worstjes                                  |         |
| ○ Ardense salami                                    |         |
| ○ Ardense ham 'Salaisons de Malmedy'                |         |
| ○ Bio kaas 'Le Malmedy' La Ferme des Grandes Fagnes |         |
| ○ Witte pens  |         |
| ❖ <b>Proevertjes uit Spanje 'Tapas'</b>             | 15,00 € |
| ○ Serranoham  |         |
| ○ Manchego  |         |
| ○ Chorizo   |         |
| ○ Olijven   |         |
| ○ Gevulde paprika's                                 |         |
| ○ Tortilla's  |         |
| ❖ <b>Kaasproeverij</b>                              | 14,00 € |
| ○ 4 kaassoorten                                     |         |
| ○ Luikse siroop                                     |         |
| ○ Konfijt   |         |
| ❖ <b>Zoete zonde</b>                                | 11,50 € |
| ○ 4 minidesserts                                    |         |
| ○ Koffie of thee                                    |         |
| ❖ Melba aardbeien                                   | 11,00 € |
| ❖ Dame Blanche                                      | 9,50 €  |

## *Kindermenu*

Kaaskroket 'Chimay' / Jonge scheuten / Ardense ham

*of*

Tomaat-mozzarella



Fish & chips

*of*

Gebraden kipfilet / frietjes / appelmoes / braadvocht



Duo van sorbet of ijs

*of*

Brownies met hazelnootjes & vanille-ijs

**€ 20,00** *in 3 gangen, zonder dranken*

**€ 15,00** *in 2 gangen, zonder dranken*

*Dit menu is bedoeld voor kinderen tot 12 jaar*