

Driegangenmenu

Koude waterkerssoep

Koraallinzen / gerookte forel/ crème d'Isigny / pompoenpitten

of

Krokantje met mousse van foie gras/ gerookte eendenborst

Pickles van rode biet / vijgenkonfijt / rode bosbessen

+++++

Heek / pancetta

Risotto met knolselder en spinaziescheuten

Champagne-emulsie

of

Parmentier van eendenkonfijt / wintergroenten

Roedewijnsaus

+++++

Chocoladecrunch

Praliné/ passievrucht

of

Samenspel van mango en lychee

Sponge cake met vanille. Exotisch sorbet

€ 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

- ❖ Koude waterkerssoep 16,00 €
Koraallinzen / gerookte forel/ crème d'Isigny / pompoenpitten


- ❖ Krokantje met mousse van foie gras/ gerookte eendenborst 17,50 €
Pickles van rode biet / vijgenkonfijt / rode bosbessen

- ❖ Tartaar van verse zalm op Thaise wijze 17,00 €
Gember / lente-ui / koriander / limoen / soja/ sesam 22,00 € als hoofdgerecht

- ❖ Gravad lax van hert 18,00 €
Konfijt van goudbes en citrusvruchten / mierikswortelmayonaise
Crackers met tapiocaparels en inktvisinkt

- ❖ Truffel van foie gras en pistache  20,00 €
Compote van peren / Timut-peper en pompelmoes
Krokantje van speculoos


- ❖ Panna cotta van knolrapen  15,00 €
Compote van prei en uien / pesto met spinazie
Hartige kruidenkoekjes en pijnboompitten

 *Specialiteit van chef Lionel*


Vegetarische gerecht


- ❖ Avocadopuree / zoete aardappel /cajunkruiden 18,00
Roerei en tempura van groenten
Tomatencoulis

Vissen


- ❖ Heek / pancetta 23,00 €
Risotto met knolselder en spinaziescheuten
Champagne-emulsie
- ❖ Samenspel van zuurkool en vis:  26,00 €
Zalm/ koolvis / sint-jakobsschelpen / kokkels
Schaaldierenbouillon met jeneverbessen


Vlees

- ❖ Parmentier van eendenkonfijt 25,00 €
Wintergroenten
Roedewijnsaus
- ❖ Mignonettes van Iberico-varken, gebraden en gelak 27,00 €
Mousseline van koolrabi
Salpicón van courgettes / koolrabi / chorizo
Jus van kookvocht met sherry / honing / soja
- ❖ Gegrild Angus-rundvlees  32,00 €
Seizoensgroenten/ Frieten
Braadvocht met truffelschilfers

 *Specialiteit van Chef Lionel*

Desserts

- | | |
|---|---|
| ❖ Bordje met kazen van hier en elders | 13,00 € |
| ❖ Chocoladecrunch
Praliné / passievrucht | 11,00 € |
| ❖ Samenspel van mango en lychee
Sponge cake met vanille / exotisch sorbet | 12,00 € |
| ❖ Gemarineerde ananas met Samba-bloem Kalamansi-crème
Citroen- en viooltjesijs |  12,00 € |
| ❖ Citroencake revisited | 12,00 € |
| ❖ Verwenkoffie of –thee | 11,50 € |
| ❖ Champagne gourmand | 18,00 € |

 *Specialiteit van Chef Lionel*

Kindermenu

“Chimay” kaaskroket / jonge spruiten / ardeense ham

of

Wraps gerookte zalm / Isigny crème / Sla

+++++

Fish & Chips

of

Gebraden kipfilet / frietjes / compote / vleessap

+++++

Duo van sorbets of ijs

of

Brownies met hazelnoten & vanille ijs

20,00 € voor 3 gangen, exclusief drankjes

15,00 € voor 2 gangen, exclusief drankjes

Dit menu is bedoeld voor kinderen onder de 12 jaar