

Driegangenmenu

Koude witte asperges met daslook pesto

Tartaar van asperges en mimosa-eitjes met grijze garnalen

Vinaigrette van hazelnootolie

Of

Meli-melo van kalfsfilet d'Anvers

Knolselderij / Sarté / Ponzumayonaise

Kalfsjus op Aziatische wijze

+++++

Gebakken zeekarperfilet en krokante bereiding van groene asperges

Krokante 'Roseval'-aardappelen

Witte botersaus met Val-Dieu Blond

Of

Gebraden rumsteak van lam

Erwtenmousseline, tuinbonen met spekjes en bonenkruid

Grenaille-aardappelen

Braadvocht met look en tijm

+++++

Samenspel van aardbei en vlierbloesem

Soesje / mascarponecrème / aardbeicompote en limoenzeste

Of

Witte chocolade, melkchocolade en pompelmoes

In verschillende texturen

€ 32,00 in 2 gangen (voorgerecht - hoofdgerecht of hoofdgerecht-dessert)

€ 45,00 met aangepaste wijnen

€ 42,00 in 3 gangen zonder dranken

€ 63,00 met aangepaste wijnen

À la carte...

Voorgerechten

- ❖ Koude witte asperges met daslook pesto 19,00 €
Tartaar van asperges en mimosa-eitjes met grijze garnalen
Vinaigrette van hazelnootolie

- ❖ Meli-melo van kalfsfilet d'Anvers 18,00 €
Knolselderij / Sarté / Ponzumayonaise
Kalfsjus op Aziatische wijze

- ❖ Tartaar van verse zalm op Thaise wijze 17,00 €
Gember / lente-uitjes / koriander / limoen / soja / sesam
(+5,00 € als hoofdgerecht)

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

- ❖ Asperges op z'n Vlaamse wijze  17,50 €

 *Specialiteit van chef Lionel*

Vegetarisch gerecht


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

Vissen


- ❖ Gebakken zeekarperfilet en krokante bereiding van groene asperges 25,00 €
Krokante 'Roseval'-aardappelen
Witte botersaus met Val-Dieu Blond
- ❖ Kabeljauw & geroosterde witte asperges 26,00 €
Aardappel espuma & parmezaan met citroenschil


Vlees

- ❖ Gebraden rumsteak van lam 27,00 €
Erwtenmousseline, tuinbonen met spekjes en bonenkruid
Grenaille-aardappelen
Braadvocht met look en tijm
- ❖ 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 €
Lentegroenten / Frieten
Braadvocht met truffelschilfers

 *Specialiteit van chef Lionel*

Nagerechten

- ❖ Bordje met kazen van hier en elders 13,00 €
- ❖ Samenspel van aardbei en vlierbloesem 12,00 €
Soesje / mascarponecrème / aardbeicompote en limoenzeste
- ❖ Witte chocolade, melkchocolade en pompelmoes 11,00 €
In verschillende texturen
- ❖ Gemarineerde ananas met Samba-bloem / Kalamansi-crème  12,00 €
Citroen- en viooltjesijs
- ❖ Citroentaart 2.0 12,00 €
- ❖ Verwenkoffie of -thee 11,50 €
- ❖ « *Champagne gourmand !* » 18,00 €
(Een glas Champagne met 4 minidesserts)

 *Specialiteit van chef Lionel*

Kindermenu

Chimay" kaaskroket / jonge spruiten / ardeense ham

Of

Wraps gerookte zalm / Crème d'Isigny / Sla

+++++

Fish & Chips

Of

Gebraden kipfilet / frietjes / compote / vleessap

+++++

Duo van sorbets of ijs

Of

Brownies met hazelnoten & vanille ijs

22,00 € voor 3 gangen, exclusief drankjes

17,00 € voor 2 gangen, exclusief drankjes

Dit menu is bedoeld voor kinderen onder de 12 jaar