

Driegangenmenu

Boekweitkoekje / hummus van pastinaak / gemarineerde zalm gravlax

Preiolie & citroenzeste

Of

Salade van rode snijbiet en pijnboompitten / achterham

Kroket van "Tomme Vaudoise"

Gel van peer / vinaigrette van peer / koolzaadolie / pompoenzaadolie

+++++

Geroosterde magere biefstuk

Bulgur met vergeten groenten

Lichte room van kurkuma / citroengras / koriander / citroenblad

Of

Gesnackt steak van everzwijn

Gekonfijte kumquat / boerenkool met spek / Amandine-aardappelen

Braadvocht met Val-Dieu bruin en veenbessen

+++++

Krokantje van Reinette-appel / gezouten karamelboter / hazelnoot

Vanille-ijs met boter

Of

Financier van pistache & bosbes

Crème chiboust met vanille en citroen

Bosbessensorbet

€ 35,00 in 2 gangen (voorgerecht- hoofdgerecht of hoofdgerecht – dessert)

€ 48,00 met aangepaste wijnen

€ 45,00 in 3 gangen zonder dranken

€ 66,00 met aangepaste wijnen

€ 58,00 in 4 gangen zonder dranken

€ 85,00 met aangepaste wijnen

4-gangen menu beschikbaar van 18.30 tot 20.00 uur

www.MYHOTEL.be

De keuzes van het 3-gangen menu worden toegepast op de hele tafel vanaf 8 personen.

À la carte...

Voorgerechten


- ❖ Boekweitkoekje / hummus van pastinaak / gemarineerde zalm gravlax 17,50 €
Preiolie & citroenschil

- ❖ Salade van rode snijbiet en pijnboompitten / achterham 18,50 €
Kroket van "Tomme Vaudoise"
Gel van peer / vinaigrette van peer / koolzaadolie / pompoenzaadolie

- ❖ Rundstartaar 'BBB' met blokjes foie gras 19,00 €
Vinaigrette met truffelschilfers
(+ 5,00 € als hoofdgerecht met frieten)

- ❖ Foie gras van eend en kweeperen in verschillende texturen  22,00 €
Gemarineerd in Porto en Cognac
Chutney van kweeperen en slajotten
Carpaccio van kweeperen & citroentijm

- ❖ Boekweitkoekje  16,00 €
Hummus van pastinaak en amandel
Gekonfijte prei / pastinaak
Olie van gerookte paprika / Granny-Smith appel

 *Specialiteit van chef Lionel*

www.MYHOTEL.be

De keuzes van het 3-gangen menu worden toegepast op de hele tafel vanaf 8 personen.


Vegetarisch gerecht

- ❖ Butternut ravioli gevuld met verse geitenkaas / noten / tijm 21,50 €
Witte boter met walnoot azijn

Vissen

- ❖ Geroosterde magere biefstuk 27,00 €
Bulgur met vergeten groenten
Lichte room van kurkuma / citroengras / koriander / citroenblad
- ❖ Tournedos van geroosterde zalm / venkel 26,00 €
Kokkels / scampi's / krieltjes
"Aioli" -croutons
Crème van schelpdieren met pastis

Vlees

- ❖ Gesnackt steak van everzwijn 27,00 €
Gekonfijte kumquat / boerenkool met spek / Amandine-aardappelen
Braadvocht met Val-Dieu bruin en veenbessen
- ❖ Hindekroon met 'Grand Veneur'-saus 24,00 €
Herfstgroenten en -vruchten
Aardappelbolletjes
- ❖ Gegrild Angus-rundvlees  35,00 €
Herfst groenten / frieten
Braadvocht met truffelschilfers


 *Specialiteit van chef Lionel*

Nagerechten

- ❖ Bordje met kazen van hier en elders 13,00 €

- ❖ Krokantje van Reinetten-appel / gezouten karamelboter / hazelnoot 12,00 €
Vanille-ijs met boter


- ❖ Financier van pistache & bosbes 12,00 €
Crème chiboust met vanille en citroen
Bosbessensorbet

- ❖ Gemarineerde ananas met Samba-bloem / Kalamansi-crème  12,00 €
Citroen- en viooltjesijs

- ❖ Cheesecake met kwark en limoenzeste 12,00 €
Fantasie van zwarte bes

- ❖ 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

25,00 € voor 3 gangen, exclusief drankjes

18,00 € voor 2 gangen, exclusief drankjes

Dit menu is bedoeld voor kinderen onder de 12 jaar

www.MYHOTEL.be

De keuzes van het 3-gangen menu worden toegepast op de hele tafel vanaf 8 personen.