

Driegangenmenu

Gerookte eendenborst / mousse van geintekaas / gekonfijte vijgen

Cromesquis van gekonfijte eend
Braadvocht met zwarte bessencrème

Of

Makreel / komkommer / zoetzure daikon

Isigny room / citroenzeste / dille

+++++

Schol meunière

Aardapelstoemp / prei / spek

Boter met Riesling

Of

Ballottine van polderkip / pistache / ras el hanout

Wortelen in diverse texturen / gebakken shitake

Braadvocht met koriander

+++++

Schwarzwalders kersentaart 2.0

Of

Krokantje van kokos

Passievruchtcrème / yuzu-schuim

Exotische sorbet

€ 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


- ❖ Gerookte eendenborst / mousse van geitenkaas / gekonfijte vijgen 18,50 €
Cromesquis van gekonfijte eend
Braadvocht met zwarte bessencrème

- ❖ Makreel / komkommer / zoetzure daikon 17,00 €
Isigny room / citroenzeste / dille

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

- ❖ Foie gras van eend in zwarte sesamkorst gemarineerd in Porto en Cognac 22,00 € 
Clementine uit Corsica / gember / brioche

- ❖ Samosa "ricotta / zoete aardappel / verse kruiden" 16,00 € 
Tabouleh met kruiden
Dips met Isigny-crème / citroenrasp / bieslook

 *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


Rigatoni stampot / spinaziescheuten / broccolini 21,00 €
Pesto van rucola met walnoten / Pecorino

Vissen

- ❖ Schol meunière 25,00 €
Aardappelstoemp / prei / spek
Boter met Riesling
- ❖ Geroosterde zeeduivel met gekonfijte knoflook en rozemarijn 27,00 €
Gebakken schorseneren / coppa / croutons / blokjes tomaten
Grenaille aardappelen
Braadvocht met rozemarijn

Vlees

- ❖ Ballottine van polderkip / pistache / ras el hanout 23,00 €
Wortelen in diverse texturen / gebakken shitake
Braadvocht met koriander
- ❖ Varkenslende "Brasvar" gelakt met oosterse kruiden 25,00 €
Mousseline van zoete aardappel / roerbakgroente
Braadvocht met soja en sesam
- ❖ Gegrild Angus-rundvlees 35,00 € 
seizoensgroenten / frieten
Braadvocht met truffelschilfers

 *Specialiteit van chef Lionel*

Nagerechten

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

- ❖ Schwarzwalders kersentaart 2.0 12,00 €


- ❖ Krokantje van kokos 12,00 €
Passievruchtcrème / yuzu-schuim
Exotische sorbet

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

- ❖ Onze klassieke "Gianduja / vanille mille-feuille" 12,00 €

- ❖ Verwenkoffie of -thee 11,50 €

- ❖ « *Champagne gourmand !* » 18,00 €
(Een glas Champagne met 4 minidesserts)

 *Specialiteit van chef Lionel*

www.MYHOTEL.be

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

Kindermenu

“Chimay” kaaskroket
Jonge spruiten / ardeense ham

of

Pompoensoep
Croutons / hazelnootemulsie

+++++

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.