

Driegangenmenu

Samenspel van groene asperges & zalmforel

Espuma van ricotta / rucola / traditionele balsamico

Of

Tataki van rund

Soja / sesam / wakame / ponzu

Knapperige groenten / wasabimayonaise

+++++

Gebraden kabeljauwfilet, mousseline van artisjok & chorizo

Piperade van zongerijpte groenten met staartpeper

Vitelotte-aardappel

Geklaarde boter met tomaat & dragon

Of

Gegrild kalfsvlees & gesauteerde enoki met knoflook en spek

Puree van bloemkool & gerookte paprikapoeder

Braadvocht met Madeira

+++++

Abrikozen / verbena / muesli / kokos

Of

Krokantje van honing / pistache / framboos

Sorbet van framboos – citroen - munt

€ 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

- | | | |
|--|---------|---|
| ❖ Samenspel van groene asperges & zalmforel
Espuma van ricotta / rucola / traditionele balsamico | 18,00 € | |
| ❖ Tataki van rund
Soja / sesam / wakame / ponzu
Knapperige groenten / wasabimayonaise | 18,50 € | |
| ❖ Rundstartaar van Belgisch witblauw met Italiaanse smaken
(+ 5,00 € als hoofdgerecht met frieten) | 19,00 € | |
| ❖ Foie gras van eend in een korst van pistachenoten
Gemarineerd in Porto en Cognac
Kersenchutney / Krieksorbet | 23,00 € |  |
| ❖ Samenspel van gazpacho & conchiglionis, gevuld met gekleurde courgette
Pesto / Scarmoza | 17,00 € |  |

 *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

- ❖ Rijst in Paella-stijl 21,00 €
Zomergroenten in verschillende texturen
Tomaten & rode paprika coulis

Vissen

- ❖ Gebraden kabeljauwfilet, mousseline van artisjok & Chorizo 26,00 €
Piperade van zongerijpte groenten met staartpeper
Vitelotte-aardappel
Geklaarde boter met tomaat & dragon
- ❖ Zeebaars / Ricotta & pesto 28,00 €
Druiventomaat / aubergine tempura
Rijst in Paella-stijl
Biskaje saus

Vlees

- ❖ Gegrild kalfsvlees & gesauteerde enoki met knoflook en spek 27,00 €
Puree van bloemkool & gerookt paprikapoeder
Braadvocht met Madeira
- ❖ Geroosterde eendenborst, gekonfijte rabarber 28,00 €
Gegrilde mais / aspergepuntjes / gekonfijte eend kroket
Braadvocht met honing & balsamico
- ❖ Gegrild Angus-rundvlees 36,00 € 
Seizoensgroenten / frieten
Braadvocht met truffelschilfers

 *Specialiteit van chef Lionel*

Nagerechten

- ❖ Bordje met kazen van hier en elders 14,00 €

- ❖ Abrikozen / verbena / muesli / kokos 12,00 €


- ❖ Krokantje van honing / pistache / framboos 12,00 €
Sorbet van framboos - citroen - munt

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

- ❖ Aardbeiencrunch 12,00 €
Chiboust / citroen & basilicum gelei

- ❖ 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

Tomaat mozzarella
Pesto / mesclun / grissini

+++++

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.