

## *Driegangenmenu*

**Huisgemarineerde zalmgravlax met Gin & honing**

Belle de Fontenay" peer / rode ui augurken

*of*

**Gesneden hertenham & cromesquis**

Veenbessengelei / remoulade van knolselderij / zoete mosterdmayonaise

+++++

**Roulade van schol in hazelnootkorst**

Aardperen & spek

Noailly-Prat saus & koriander

*of*

**Mignons van everzwijn**

Butternut / geitenkaas / walnoten

Dauphine appels

Braadvocht met bruin bier van Val-Dieu & stroop van Aubel

+++++

**Peer & Chocolate**

Romig / peergel / krokant

Peer sorbet

*of*

**Geroosterde appel met amandelglazuur**

Speculoos zandkoekjes

Vanille ijs

**€ 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

- |  |         |   |
|--|---------|---|
| ❖ Huisgemarineerde zalmgravlax met Gin & honing<br>Belle de Fontenay" peer / rode ui augurken                              | 19,00 € |   |
| ❖ Gesneden hertenham & cromesquis<br>Veenbessengelei / remoulade van knolselderij / zoete mosterdmayonaise                 | 18,50 € |   |
| ❖ Rundstartaar 'BBB' met blokjes foie gras<br>Vinaigrette met truffelschilfers<br>(+ 5,00 € als hoofdgerecht met frieten)  | 19,00 € |   |
| ❖ Foie gras van eend in een speculaaskorst<br>Gemarineerd in Porto en Cognac<br>Compote van druiven & Muscat de Rivesaltes | 26,00 € |  |
| ❖ Pinsa geitenkaas / honing / champignons / pijnboompitten<br>Mesclunsalade, rauwe paddenstoelen & hazelnootolie           | 18,00 € |  |
| Romige kastanjesoep / Royale van knolselderij<br>Emulsie van walnootolie   | 16,50 € |  |

 *Specialiteit van chef Lionel*

[www.MYHOTEL.be](http://www.MYHOTEL.be)

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

## *Vegetarisch gerecht*

- ❖ Pastinaken en pompoen, gekonfijt in de oven 21,00 €  
Timanoix fondant & pompoenolie  
Sarrazin & kastanje crumble


## *Vissen*


- ❖ Roulade van schol in hazelnootkorst 27,00 €  
Aardperen & spek  
Noailly-Prat saus & koriander
- ❖ Geroosterde Sint-Jakobsschelpen 28,50 €  
Pompoenrisotto / oesterzwammen / gerookte Scarmoza  
Hazelnoot-emulsie

## *Vlees*

- ❖ Mignons van everzwijn 27,00 €  
Butternut / geitenkaas / walnoten  
Dauphine appels  
Braadvocht met bruin bier van Val-Dieu & stroop van Aubel
- ❖ Varkensvlees tomahawk 26,00 €  
Parmentier van zoete aardappel, gegrilde prei  
Gekonfijte bosbessen en balsamicoazijn  
Braadvocht met "Bruichladdich" Whisky
- ❖ Gegrild Angus-rundvlees 36,00 €  
Seizoensgroenten / frieten  
Braadvocht met truffelschilfers
- ❖ Stoofpotje met 'Grand Veneur'-saus 25,00 €  
Herfstgroenten & fruit  
Amandine appels

## *Nagerechten*

- |  |         |  |
|--|---------|--|
| ❖ Bordje met kazen van hier en elders  | 14,00 € |  |
| ❖ Peer & Chocolade<br>Romig / peergel / krokant<br>Peer sorbet                       | 12,00 € |  |
| ❖ Geroosterde appel met amandelglazuur<br>Speculoos zandkoekjes<br>Vanille ijs       | 11,00 € |  |
| ❖ Gemarineerde ananas met Samba-bloem<br>Kalamansi-crème<br>Citroen- en viooltjesijs | 12,00 € |  |
| ❖ Paris Brest<br>Krokant hazelnootijs  | 13,00 € |  |
| ❖ Verwenkoffie of -thee  | 13,50 € |  |
| ❖ « <i>Champagne gourmand !</i> »<br>(Een glas Champagne met 4 minidesserts)         | 18,50 € |  |

 *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*

Butternut-soep

Croutons

+++++

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.