

Driegangenmenu

Krokantje met zwaardvis tartaar / haring ei / kwartelei

Mouillette met Isigny room & bieslook

of

Carpaccio van gerookte eendenborst / ganzenlevercrème

Gekonfijte eendennems / braadvocht met zwarte bessenmosterd

+++++

Gebraden koolvis

Pastinaak & limoen hummus / wintergroentesticks

Witte boter met Chablis & kervel

of

Ballottine van fazant met pistachenoten

Groene kool / gegrilde aardappelen met tijm

Bruine jus met rode Porto & peper

+++++

Pavlova met kokosroom

Compote van kiwi en limoen

Exotische sorbet

of

Hazelnoot dacquoise

Chiboustream met praliné / chocoladecrème

Vanille slagroom

€ 37,00 in 2 gangen (voorgerecht- hoofdgerecht of hoofdgerecht – dessert)

€ 50,00 met aangepaste wijnen

€ 47,00 in 3 gangen zonder dranken

€ 68,00 met aangepaste wijnen

€ 60,00 in 4 gangen zonder dranken

€ 87,00 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

- ❖ Krokantje met zwaardvis tartaar / haring ei / kwartelei 18,00 €
Mouillette met Isigny room & bieslook


- ❖ Carpaccio van gerookte eendenborst / ganzenlevercrème 19,00 €
Gekonfijte eendennems / braadvocht met zwarte bessenmosterd

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

- ❖ Foie gras van eend in een speculaaskorst 26,00 € 
Gemarineerd in Porto en Cognac
Compote van druiven & Muscat de Rivesaltes

- Pinsa zoals in de bergen "Tartiflette" 18,00 €
Spek / room / aardappel / reblochon kaas

- Romige kastanjesoep / Royale van knolselderij 16,50 € 
Emulsie van walnootolie

 *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

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


Vissen


- ❖ Gebraden koolvis 27,00 €
Pastinaak & limoen hummus / wintergroentesticks
Witte boter met Chablis & kervel
- ❖ Geroosterde Sint-Jakobsschelpen 28,50 €
Pompoenrisotto / oesterzwammen / gerookte Scarmoza
Hazelnot-emuulsie

Vlees

- ❖ Ballottine van fazant met pistachenoten 28,00 €
Groene kool / gegrilde aardappelen met tijm
Bruine jus met rode Porto & peper
- ❖ 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 € | |
| Pavlova met kokosroom | 13,00 € | |
| Compote van kiwi en limoen | | |
| Exotische sorbet | | |
| Hazelnoot dacquoise | 12,00 € | |
| Chiboustroom met praliné / chocoladecrème | | |
| Vanille slagroom | | |
| ❖ Gemarineerde ananas met Samba-bloem | 12,00 € |  |
| Kalamansi-crème | | |
| Citroen- en viooltjesijs | | |
| ❖ Paris Brest | 13,00 € | |
| Krokant hazelnootijs | | |
| ❖ Verwenkoffie of -thee | 13,50 € | |
| ❖ « <i>Champagne gourmand !</i> »
(Een glas Champagne met 4 minidesserts) | 18,50 € | |

 *Specialiteit van chef Lionel*

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.