

Driegangenmenu

Tartaar van gerookte forel

Koolrabi / Granny-Smith appel / Yuzu mayonaise
Butternut ravioli/forelmousse met walnoten

of

Krokantje

Pastrami / Ricottacrème / gekonfijte ui & cranberry / tarweblad
Braadvocht met sherry en cranberryazijn

+++++

Geroosterde grijze zeebrasemfilet

Knolselderijrisotto / Enoki-peterselie
Emulsie van witte truffelolie

of

Mignons van everzwijn

Bulgur met vergeten groenten / gekonfijte kweepeer
Groene pepersaus

+++++

Crème van donkere en witte chocolade

Peer / cacaostreusel / noten

of

Whisky en vanille baba

Geroosterde clementines
Griekse yoghurtcrème / honing / amandelschilfers
Vanille-ijs met Lambertuswhisky

€ 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

- ❖ Tartaar van gerookte forel 19,00 €
Koolrabi / Granny-Smith appel / Yuzu mayonaise
Butternut ravioli/forelmousse met walnoten


- ❖ Krokantje 19,00 €
Pastrami / Ricottacrème / gekonfijte ui & cranberry / tarweblad
Braadvocht met sherry en cranberryazijn

- ❖ Foie gras in een hazelnootkruidelkorst 28,00 € 
Gekonfijte kweeper met hibiscusbloem / steranijs / kaneel
Karamel Xante "Peer & Cognac"

- ❖ Carpaccio van huisbereide "gravlax" kabeljauw 20,00 €
Rode biet in verschillende texturen
Zure room met mosterd en walnoten

- ❖ Rundertartaar met foie gras-blokjes en tartuffata 21,00 €
(+ € 5,00 voor een hoofdgerecht met frietjes)

- ❖ Winter tabouleh "hazelnoot / pompoenpitten / kruiden / limoenschil" 18,00 € 
Kikkererwten Hummus
Ingemaakte groenten & tempura
Citroen-granaatappelgel

 *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

- ❖ Risottokroket met butternut, pastinaak & Comté 23,00 €
Butternutmousseline / gekonfijte vergeten groenten
Hazelnootolie-emulsie

Vissen

- ❖ Geroosterde grijze zeebrasemfilet 28,00 €
Knolselderijrisotto / Enoki-peterselie
Emulsie van witte truffelolie
- ❖ Gesnackte zalmforel 27,00 €
Mousseline van knolpeterselie
Prei Accras
Waterkers witte boter

Vlees


- ❖ Mignons van everzwijn 29,00 €
Bulgur met vergeten groenten / gekonfijte kweepeer
Groene pepersaus
- ❖ Varkenswang gestoofd met wortelen 26,00 €
Luikse siroop & Val-Dieu bier
Dauphine aardappelen
- ❖ Gegrild Angus-rundvlees 36,00 € 
Seizoensgroenten / frieten
Braadvocht met truffelschilfers


 *Specialiteit van chef Lionel*

www.MYHOTEL.be

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

Nagerechten

- | | | |
|--|---------|--|
| ❖ Bordje met kazen van hier en elders | 14,00 € | |
| ❖ Crème van donkere en witte chocolade
Peer / cacaostreusel / noten | 12,00 € | |
| ❖ Whisky en vanille baba
Geroosterde clementines
Griekse yoghurtcrème / honing / amandelschilfers
Vanille-ijs met Lambertuswhisky | 13,00 € | |
| ❖ Gemarineerde ananas met Samba-bloem
Kalamansi-crème
Citroen- en viooltjesijs | 12,00 € |  |
| ❖ Tarte tatin 2.0
Vanille-ijs | 12,00 € | |
| ❖ Verwenkoffie of -thee | 13,50 € | |
| ❖ « <i>Champagne gourmand !</i> »
(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
Hazelnotenemulsie / 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.