

Driegangenmenu

Zalm Carpaccio

Wakame / sesam / komkommer / ingemaakte wortel & gember
Wasabimayonaise / citrusvinaigrette

of

Kalfsfilet uit Antwerpen gegaard op 54°

Grana Padano / huile verde : pistache / peterselie / kappertje / citroen
Rucola / krokantje met pistache

+++++

Ballottine van gele koolvis in Beaufortkorst

Crumble van aardpeer met tartuffata saus / spek & butternut
Witte boter geëmulgeerd met Saint-Véran

of

Iberisch varkensvlees geglaceerd met honing & soja

Schorseneren & gekonfijte prei
Aardappelspuma met Pecorino Romana
Braadvocht met oosterse kruiden

+++++

Framboos & pistache Panna Cotta

In diverse texturen

of

Eiland kool

Citroen / ananas / kokos
Exotische sorbet

€ 39,00 in 2 gangen (voorgerecht- hoofdgerecht of hoofdgerecht – dessert)

€ 54,00 met aangepaste wijnen

€ 49,00 in 3 gangen zonder dranken

€ 72,00 met aangepaste wijnen

€ 62,00 in 4 gangen zonder dranken

€ 89,00 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

- ❖ Zalm Carpaccio 18,00 €
Wakame / sesam / komkommer / ingemaakte wortel & gember
Wasabimayonaise / citrusvinaigrette
- ❖ Kalfsfilet uit Antwerpen gegaard op 54° 19,50 €
Grana Padano / huile verde : pistache / peterselie / kappertje / citroen
Rucola / krokantje met pistache
- ❖ Foie gras in een hazelnootkruimelkorst 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

- ❖ Ballottine van gele koolvis in Beaufortkorst 26,50 €
Crumble van aardpeer met tartuffata saus / spek & butternut
Witte boter geëmulgeerd met Saint-Véran
- ❖ Gesnackte zalmforel 27,00 €
Mousseline van knolpeterselie
Prei Accras
Waterkers witte boter


Vlees

- ❖ Iberisch varkensvlees geglaceerd met honing & soja 29,00 €
Schorseneren & gekonfijte prei
Aardappelpuma met Pecorino Romana
Braadvocht met oosterse kruiden
- ❖ 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*

Nagerechten

- | | |
|--|---|
| ❖ Bordje met kazen van hier en elders | 14,00 € |
| ❖ Framboos & pistache Panna Cotta
In diverse texturen | 13,00 € |
| ❖ Eiland kool
Citroen / ananas / kokos
Exotische sorbet | 12,00 € |
| ❖ 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*

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.