

Driegangenmenu

Knapperige makreelrilette met witte wijn en limoenschil

Tomatengelei en Espelette peper

of

Charentais meloen in verschillende texturen

Italiaanse Tirolse speck / rucola crumble

+++++

Geroosterde zeeduivel met rozemarijn

Chorizo en courgette risotto

Saffraansaus

of

Eendenborst en geroosterde perziken

Koolrabi en sperziebonen

Dauphine aardappelen met zoete aardappel en tijm

Braadvocht met abrikozen en perziken

+++++

Samenspel van chocolade, fruitige olijfolie en frambozen

Stracciatella-ijs

of

Geroosterde abrikozen met bloemenhoning

Verbenacrème / citroengel / Bretonse zandkoekjes

Yoghurtijs

€ 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

- | | | |
|--|---------|---|
| ❖ Knapperige makreelrillette met witte wijn en limoenschil
Tomatengelei en Espelette peper | 19,00 € | |
| ❖ Charentais meloen in verschillende texturen
Italiaanse Tirolse speck / rucola crumble | 18,00 € | |
| ❖ Samenspel van foie gras en rabarber in verschillende texturen
Kruidencrumble met pistache en citroen | 28,00 € |  |
| ❖ Huisgemaakte Aziatische gemarineerde zalm "gravlax"
Pickles / komkommer / sesam / wasabi / gember | 20,00 € | |
| ❖ Italiaanse rundvleestartaar
"Pesto / zongedroogde tomaten / Parmezaanse kaas / pijnboompitten"
(+ € 5,00 voor een hoofdgerecht met frietjes) | 20,00 € | |
| ❖ Runderhart tomaat en pastrami
Burrata stracciatella met tomaat & basilicum fleur de sel
Knoflook- en rucolacroutons / oude balsamico | 20,00 € | |
| ❖ Kleurrijke tomaten / tomatengelei
Radijs / Ricotta en pesto / Scrocchi | 18,00 € |  |

 *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

- ❖ Curryrijst 22,00 €
Groenten van de zon
Tomatencoulis

Vissen

- ❖ Geroosterde zeeduivel met rozemarijn 29,00 €
Chorizo en courgette risotto
Saffraansaus
- ❖ Rode mul & koolvis zoals een bouillabaisse 29,00 €
Vroege groenten en krieltjes
Croutons & rouille

Vlees

- ❖ Eendenborst en geroosterde perziken 28,00 €
Koolrabi en sperziebonen
Dauphine aardappelen met zoete aardappel en tijm
Braadvocht met abrikozen en perziken
- ❖ Iberische varkensvlees 28,00 €
Polenta & erwten / geroosterde asperges
Braadvocht met balsamicoazijn
- ❖ Gegrild Angus-rundvlees 36,00 € 
Seizoensgroenten / frieten
Braadvocht met truffelschilfers

 *Specialiteit van chef Lionel*

Nagerechten

- ❖ Bordje met kazen van hier en elders 14,00 €
- ❖ Samenspel van chocolade, fruitige olijfolie en frambozen
Stracciatella-ijs 13,00 €
- ❖ Geroosterde abrikozen met bloemenhoning 12,00 €
Verbenacrème / citroengel / Bretonse zandkoekjes
Yoghurtijs
- ❖ Gemarineerde ananas met Samba-bloem 12,00 € 
Kalamansi-crème
Citroen- en viooltjesijs
- ❖ Aardbeien-rabarbertiramisu 2.0 13,00 €
- ❖ Brownie met noten 12,00 €
Vanille-ijs / Chantillyroom / cacaostreusel
- ❖ Verwenkoffie of -thee 13,50 €
- ❖ « *Champagne gourmand !* » 18,50 €
(Een glas Champagne met 4 minidesserts)

 *Specialiteit van chef Lionel*

Kindermenu

“Chimay” kaaskroket
Jonge spruiten / ardeense ham

of

Tomaat Mozzarella met pesto
Rucola / 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.