

VOORGERECHTEN

ENTRÉES

WIJNGAARDSLAKKEN / ESCARGOTS

Gegrild foccaciabrood - puree van jonge look – wijngaardslakken uit Namen – gekonfijte citroen – pata negra.

Foccacia grillé – purée de pousses d'ail – escargots de Namur – citron confit – pata negra.

21€

HOEVE EITJE / OEUF FERMIER

Gepocheerd hoeve eitje – handgepelde grijze garnalen – jus van garnaal – erwtenscheut.

Oeuf fermier poché - crevettes grises peler à la main – jus de crevettes – pousses de pois.

20 €

BABYLANGOUSTE / PETITE LANGOUSTE

Cappuccino van erwt en dragon – gebakken babylangouste – spies van kippenoester.

Cappuccino de pois et estragon – petite langouste poêllée – brochette de sot y l'ais.

23€

MEHELSE ASPERGES / ASPERGES DE MALINES

Mechelse asperges lauw geserveerd – mousse van beenham – tartaarsaus.

Asperges de Malines tiède – mousse de jambon à l'os – sauce tartare.

23€

FILET PUR / FILET PUR

Carpaccio van lauw gegrilde filet pur – buffelmozzarella – gentse mosterd – slascheutjes met krokante ui.

Carpaccio de filet pur grillé à tiède – mozzarella de buffle – moutarde gantoise – pousses de l'étue avec oignons croquants.

22€

HOOFDGERECHTEN

PLATS

ENTRECOTE BLAUW-WIT / ENTRECOTE BLEU-BLANC

Entrecôte van blauw-wit rund – gevulde aardappel met jonge look en tuinkruiden – huisbereide pickles – dragonboter.

Entrecôte bleu-blanc – pomme de terre à l’ail et fines herbes – picalilly fait maison – beurre à l’ estragon.

26 €

BRESSEKIP/POULET DE BRESSE

Bressekip – groene asperges – jonge wortel – moriellen – vleeskroket van de bil.

Poulet de Bresse – asperges vertes – carottes – morielles – croquettes de viande des cuits.

34 €

LAMSKROON / CARRÉ D’AGNEAU

Ribstuk van lam uit de Pyreneeën - jonge wortel – tuinbonen – laag gegaard lamsspek – smeuïge tarwe.

Carré d’agneau de Pyreneeën – carottes – fèves – l’ard d’agneau cuits aux feux doux – blé.

27 €

ZONNEVIS / SAINT-PIERRE

Filet van zonnevis – paarse artisjok – primeurs – nieuwe aardappel uit Ile de Re – chorizo iberico – tomatenconsommé.

Filet de Saint-Pierre - artichaud – primeurs – pommes de terre nouvelles de Ile de Re – chorizo iberique – consommé de tomates.

29 €

ZEETONG / SOLE

Gebakken zeetong gefileerd – aardappelmousseline – primeurs – bouchotmossel – hazelnootboter met citroengras.

Sole poêllé – mousseline de pommes de terre – primeurs – moules bouchot – beurre noisettes aux battons de citron.

33 €

DESSERTS

DESSERTS

CRÈME BRULÉE / CREME BRULEE

Crème brûlée met kaneel - gebrande peanuts – ijs van kersen.
Crème brûlée avec cannelle – cacahuètes – glace de cerises.

8 €

MELOEN / MELON

Ijsgekoelde meloenparels in soepje van pinot gris en anijs - ijs van basilicum en vlierbes.
Perles de melon frappé dans un soupe de pinot gris et anis – glace de basilic et sureau.

8 €

CHOCOLADE / CHOCOLAT

Taartje met biscuit van melkchocolade – ananas – ijs van amandelmelk – gebrande meringue à l'italienne.

Tarte au biscuit de chocolat au lait – ananas – glace de lait d'amandes – meringue à l'italienne.

10 €

SABAYON / SABAYON

Sabayon van champagne – Ijs van vlierbes.
Glace de sureau - Sabayon de champagne.

10 €

KAAS / FROMAGE

Keims bloempje – sorbet van zure appel – kletsoppen.
Keims bloempje – sorbet de pommes – dentelles.

8 €

