

Information

Informatie – Information

Les forfaits vins du midi

Pour le lunch 3 services :

- **14 € par personne** incluant :
 - Vin servi à discrétion hors dessert
 - Eaux plates et pétillantes sur table
 - Un café / thé par personne

Pour le lunch 2 services

ENTREE – PLAT :

- **14 € par personne** incluant :
 - Vin servi à discrétion
 - Eaux plates et pétillantes sur table
 - Un café / thé par personne

Pour le lunch 2 services

PLAT – DESSERT :

- **12 € par personne** incluant :
 - Vin servi à discrétion hors dessert
 - Eaux plates et pétillantes sur table
 - Un café / thé par personne

Le Menu Gourmet

Gourmet menu

Dégustation apéritive – Versnaperingen – Appetizers



Tartare de saumon de Norvège marinée, pickles de légumes, sésame grillé, œufs de poisson volant au wasabi

Gemarineerde Noorse zalmtartaar, pickles van groenten, gegrilde sesam, vliegende viseieren met wasabi

Marinated Norwegian salmon's tartare, vegetables' pickles, grilled sesame, flying fish's eggs with wasabi



Œuf de ferme bio à 63°, effiloché de cuisse de canard confite, crème de céleri-rave, Grana Padano
Organische boerderij ei op 63°, gesnipperde gekonfijte eendenbout, knolselderijcrème, Grana Padano
Organic farm's egg at 63°, shredded duck leg confit, celeriac's cream, Grana Padano



Filet de soles soufflés aux écrevisses, déclinaison de choux, texture brocoli, jus léger au coulis de crustacés

Geblazen tongfilet met rivierkreeften, kolendecclinatie, broccolitextuur, lichte sap met schaaldierencoulis
Puffed sole fillets with crayfish, cabbages' declination, light juice with shellfishes' coulis



Douceur citron, sablé, zestes confits, meringue, sorbet de fruits de saison
Citroenzoetheid, zandkoekje, gekonfijte citroenschillen, schuimgebakje, seizoensorbet
Lemon' sweetness, shortbread biscuit, candied zests, meringue, sorbet of season's fruits

OU

Chariot de fromages affinés – Kaastrolley – Cured cheese trolley

Le Menu :

Les forfaits vins – met aangepaste wijnen – wines packages :

- « Découverte »
- « Prestige »

50,00 €

22,00 €

32,00 €

Menu unique par table entière – Uniquement menu à partir de 7 couverts

Les entrées

Voorgerechten – Starters

	<p>Tartare de saumon de Norvège mariné, pickles de légumes, sésame grillé, œufs de poisson volant au wasabi <i>Gemarineerde Noorse zalmtartaar, pickles van groenten, gegrilde sesam, vliegende viseieren met wasabi</i> Marinated Norwegian salmon's tartare, vegetables' pickles, grilled sesame, flying fish's eggs with wasabi</p>	19,00 €
	<p>Les 6 huîtres creuses de Zélande <i>De 6 holle oesters uit Zeeland</i> The 6 cupped oysters from Zeeland</p>	16,00 €
	<p>Foie gras de canard, magret fumé, chutney de fruits de saison, brioche <i>Eendenlever, gerookte magret, chutney van seizoenvruchten, brioche</i> Duck foie gras, smoked duck breast, chutney of season's fruits, brioche</p>	19,00 €
	<p>Œuf de ferme bio à 63°, effiloché de cuisse de canard confite, crème de céleri-rave, Grana Padano <i>Organische boerderij ei op 63°, gesnipperde gekonfijte eendenbout, knolselderijcrème, Grana Padano</i> Organic farm's egg at 63°, shredded duck leg confit, celeriac's cream, Grana Padano</p>	18,00 €
	<p>Cœur de Ris de Veau braisé au thym et beurre de Celles <i>Geroosterde zwezerikhart met tijm en boter uit Celles</i> Roasted sweetbreads with thyme and butter from Celles</p>	25,00 €
	<p>Crevettes sauvages snackées, céleri, oignon, émulsion légère au chorizo <i>Gesnackte wilde garnalen, selderij, uil, lichte emulsie met chorizo</i> Snacked wild shrimps, celeriac, onion, light emulsion with chorizo</p>	20,00 €
	<p>Farandole de légumes marinés, vinaigrette à l'huile de lin <i>Slaatje van gemarineerde groenten met lijnzaadolievinaigrette</i> Marinated vegetables, dressing with linseed oil</p>	15,00 €

Menu unique par table entière – Uniquement menu à partir de 7 couverts

Les plats

Hoofdgerechten – Main dishes

	<p>Filets de soles soufflés aux écrevisses, déclinaison de choix, texture brocoli, jus léger aux coulis de crustacés <i>Geblazen tongfilet met rivierkreeften, kolendeclinatie, broccolitextuur, lichte sap met schaaldierencoulis</i> Puffed sole fillets with crayfish, cabbages' declination, light juice with shellfishes' coulis</p>	34,00 €
	<p>Plie, crevettes grises de la Mer du Nord, mousseline parfumée au citron vert <i>Schol, wilde Noordzeegarnalen, geurige mousseline met limoen</i> Plaice, grey shrimps from North Sea, flavoured creamed potatoes with lime</p>	28,00 €
	<p>Bar rôti, embeurrée de choux verts, poitrine de lard confit, émulsion au bacon grillé <i>Gerookte zeebaars, beboterde groene kolen, gekonfijte buikvlees, lichte emulsie van gegrilde bacon</i> Roasted bass, buttered green cabbages, candied streaky bacon, light emulsion of grilled bacon</p>	26,00 €
	<p>Côte à l'os Irlandaise (500g), pommes frites maison, sauce au poivre <i>lerse ribben (500g), huisgemaakte frites, peppersaus</i> Irish rib eye (500g), homemade French fries, pepper sauce</p>	38,00 €
	<p>Canette des Challans cuit à basse température, betterave, poire vin rouge, jus de veau corsé à l'échalote <i>Gekokte eend uit Challans op lage temperatuur, biet, peer rode wijn, pittige kalfsvleessap met sjalot</i> Cooked duck from Challans at low temperature, beetroot, spicy veal juice with shallot</p>	26,00 €
	<p>Côtes de veau de Corrèze (300gr) aux parfums de saison <i>Kalkskoteletten uit Corrèze (300gr) met seizoensmaken</i> Veal chops from Corrèze (300gr) with flavours' season</p>	34,00 €
	<p>Intuition végétarienne du moment <i>Vegetarische intuïtie van het moment</i> Vegetarian intuition of the moment</p>	21,00 €

Menu unique par table entière – Uniquement menu à partir de 7 couverts

Les Desserts

Nagerechten – Desserts

Chariot de fromages affinés <i>Kaas assortiment</i> Cheese assortment	14,00 €
« Dame blanche classique » et son chocolat chaud <i>« Dame blanche classique » met warm chocolade</i> Classic « Dame blanche » with hot chocolate	10,00 €
Sabayon au champagne, sorbet de saison <i>Champagne Sabayon, sorbet van seizoen</i> Champagne sabayon, fruit sorbet	10,00 €
Ananas flambés par nos soins au rhum brun, meringue, crunch chocolat <i>Gekarameliseerde ananas met bruine rum, schuimgebakje, chocolade crunch</i> Flambéed pineapple, meringue, chocolate crunch	10,00€
 Le chocolat dans tous ses états <i>Assortiment van chocolade nagerechten</i> Various chocolate desserts	10,00 €
Crème citron, meringue, crumble, gel mandarine, sorbet agrumes <i>Citroencrème, meringue, crumble, mandarijn, citroensorbet</i> Lemon cream, meringue, crumble, tangerine jelly, citrus sorbet	10,00 €

Certains mets peuvent nécessiter un temps de préparation plus long que d'autres.
N'hésitez pas à demander à notre Maître d'hôtel tout renseignement utile pour précommander
si besoin et vous éviter trop d'attente

Menu unique par table entière – Uniquement menu à partir de 7 couverts

Les Logos & Labels

Logo's – Logos & labels



Bio européen



Végétarien



Produit belge



Produit wallon



Produit namurois



Agriculture wallonne