

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



Bœuf Holstein maturé, foie gras de canard, céleri vert, amandes, huile de noix bio
Holstein rundvleeschotel, eendenlever, groene selderij, amandelen, biologische walnotenolie
Matured Holstein beef, duck foie gras, green celery, almonds, organic walnuts' oil



Asperges à la flamande, saumon fumé artisanal de Gembloux, mie croquante
Asperges op Vlaamse wijze, ambachtelijke gerookte zalm uit Gembloux, krokant broodje
Flemish-style asparagus, artisanal smoked salmon from Gembloux, crunch crumb



Canette des Challans cuit à basse température, déclinaison de céleri-rave, jus corsé
Langzaam gegaarde eend uit Challans, selderijdeclinatie, pittig sausje
Cooked duck from Challans at low temperature, celeriac's declination, spicy juice



Cheesecake, dattes et muesli, sirop d'érable, pop corn caramélisé
Cheesecake, dadels en muesli, esdoornsiroop, gekarameliseerde popcorn
Cheesecake, dates and muesli, maple leaf syrup, caramelized pop corn

OU

Chariot de fromages affinés – Kaastrolley - Cured cheese trolley

OU

Sabayon aux fruits de saison, sorbet
Sabayon met seizoenvruchten, sorbet
Sabayon with seasonal fruits, sorbet

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

	Emincé de saumon façon Gravad Lax, tomate caviar, avocat <i>Rauwe zalm (Gravad Lax) , kaviaartomaat, avocado</i> Shredded salmon Gravad fish, caviar tomato, avocado	19,00 €
	Bœuf Holstein mûré, foie gras de canard, céleri-vert, amandes, huile de noix bio <i>Holstein rundvleeschotel, eendenlever, groene selderij, amandelen, biologische walnotenolie</i> Matured Holstein beef, duck foie gras, green celery, almonds, organic walnut oil	20,00 €
	Bouillon d'asperge et parmesan, filets de sole, Edamame <i>Asperge bouillon en Parmezaanse kaas, tongfilet, Edamame</i> Asparagus stock and parmesan , sole's fillets, Edamame	21,00 €
	Cannelloni de poireaux, crevettes sauvages snackées, émulsion légère aux crustacés <i>Preicannelloni, gesnackte wilde garnalen, lichte emulsie met schaaldieren</i> Cannelloni with leeks, snacked wild shrimps, light emulsion with shellfishes	20,00 €
	Asperges à la flamande, jambon cru <i>Asperges op Vlaamse wijze, rauwe ham</i> Flemish-style asparagus, cured ham	20,00 €
	Lard confit, texture oignon carotte, jus au Porto <i>Gekonfijt spek, ui- en worteltextuur, Portosaus</i> Candied bacon, onion-carrot's texture, Porto's juice	19,00 €
	Farandole de légumes marinés, vinaigrette à l'huile de lin <i>Slaatje van gemarineerde groenten met lijnzaadolievinaigrette</i> Marinated vegetables, dressing with linseed oil	15,00 €

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

Les plats

Hoofdgerechten – Main dishes

	Sole de la Mer du Nord simplement meunière Noordzeetong meunière Meunière-style sole from North Sea	34,00 €
	Plie, crevettes grises de la Mer du Nord, mousseline parfumée au citron vert Schol, wilde Noordzeegarnalen, geurige mousseline met limoen Plaice, grey shrimps from North Sea, flavoured creamed potatoes with lime	28,00 €
	La Pêche du Jour selon l'arrivage De Vangst van de dag volgens aanvoer The Day's fishing according to load	Prix du jour Dagprijs Day's price
	Côte à l'os Irlandaise (500g), pommes frites maison, sauce Béarnaise Ierse côte à l'os (500g), huisgemaakte frieten, Béarnaisesaus Irish rib eye (500g), homemade French fries, Béarnaise	38,00 €
	Canette des Challans cuit à basse température, déclinaison de céleri-rave, jus corsé Langzaam gegaarde eend uit Challans, selderijdeclinatie, pittig sausje Cooked duck from Challans at low temperature, celeriac's declination spicy juice	26,00 €
	Côte de veau de Corrèze (300gr) aux parfums de saison Kalfskoteletten uit Corrèze (300gr) met seizoensmaken Veal chops from Corrèze (300gr) with flavours' season	34,00 €
	Coeur de ris de veau braisé au thym et beurre de Celles Gesmoorde kalfszwezerik met tijm en boter uit Celles Braised sweetbreads with thyme and butter from Celles	32,00 €
	Intuition végétarienne du moment Vegetarische intuïtie van het moment Vegetarian intuition of the moment	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 warme chocolade</i> Classic « Dame blanche » with hot chocolate	10,00 €
Sabayon au champagne, sorbet de saison <i>Champagne Sabayon, seizoen sorbet</i> Champagne sabayon, fruit sorbet	10,00 €
Ananas flambés par nos soins au rhum brun, meringue, crunch chocolat <i>Gekarameliseerde ananas met bruine rum, meringue, chocolade crunch</i> Flambéed pineapple, meringue, chocolate crunch	10,00€
 Le chocolat dans tous ses états <i>Assortiment van nagerechten met chocolade</i> Various chocolate desserts	10,00 €
Crème citron, meringue, crumble, gel mandarine, sorbet agrumes <i>Citroencrème, meringue, crumble, mandarinengel, citrusvruchten sorbet</i> Lemon's 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