,

Menu unique pour l'ensemble des convives à partir de 7 personnes. Les menus se prennent par table entière

Les entrées – *Voorgerechten - Starters*

Emincé de bœuf blanc bleu Belge, céleri remoulade, noisettes torréfiées, pickles, huile de noix — 19,00 €
Gehakt rundvlees van België, remoulade selderij, geroosterde hazelnoten, walnotenolie
Minced beef from Belgium, "remoulade" celeriac, roasted hazelnuts, pickles, walnut oil

Saumon mariné à la japonaise, sésame grillé, chips de crevettes, wasabi — 19,00 €
Gemarineerde zalm met japanse manier, gegrild sesam, garnalen chips, wasabi
Marinated salmon, Japanese style, grilled sesame, shrimp chips, wasabi

Truite fumée arc en ciel de Malmédy, œufs brouillés bio, truffes, parmesan — 21,00 €
Gerookte regenboogfore van Malmédy, biologische roereieren, truffels, Parmezaanse kaas
Smoked trout from Malmédy, organic scrambled eggs, truffles, Parmesan

Risotto safrané, plie, chorizo doux, crevettes grises — 22,00 €
Risotto met safran, schol, zoete chorizo, grijze garanalen
Saffron risotto, mild chorizo, shrimps

Cœur de Ris de veau braisé aux champignons des Bois, sauce Périgourdine — 25,00 €
Gebraden zwezerik met champignons, Perigourdine saus
Braises sweetbread, wild mushrooms, Périgourdine sauce

21,00 €

Emietté de cuisse de canard confite, petit gris de namur, écume légère aux herbes fraîches
Gekonfijte eendenbout, " Petit gris de Namur", licht schuim met verse kruiden
Minced candied duck leg, snails from namur, fresh herbs light foam

Vege

Farandole de légumes marinés, vinaigrette à l'huile de lin — *15,00 €*
Farandole van gemarineerde seizoensgroenten met notenolie, dille
Marinated vegetables, dressing with linseed oil

Les plats – *Hoofdgerechten - Main dishes*

Sole de la Mer du Nord simplement Meunière — 35,00 €
Zeetong van de Noordzee
"Meunière" Northern sea Sole

Aile de raie, tomate, caprons, olives Taggiasches, croquant de spek — 28.00 €
Roggenvleugel, tomaat, caperons, Taggiasches olijven, krokant spek
Ray wing, tomato,caperberry, Taggiasches olives, crunchy spek

Crevettes sauvages snackées, rouille, croûtons, coulis de crustacés — 27,00 €
Snacked garnalen, roest, croutons, schelpdier coulis
Snacked shrimps, rust, croutons, shellfish coulis

Veau de Corrèze (+/-350gr), cèpe rôti, pomme de terre fondante — 35,00 €
Kalfsvlees van Corrèze (+/-350gr), geroosterde cèpes, fondante aardappel
Corrèze veal (+/-350gr), roasted cep, tender potatoe

Côte à l'os Irlandaise (+/- 500gr), pommes frites maison, mayonnaise au poivre — 38,00 €
Rundvlees rib van Ierland (+/-500gr), zelfgemaakte frietjes, pepper mayonnaise
Irish rib-eye (+/-500gr), homemade chips, pepper mayonnaise

Médaillon de porc fermier cuit à basse température, jardinière de légumes du Marché, croustillant de pomme de terre, jus de veau corsé à la moutarde de Bister — 28,00 €
Vanrkensvlees medaillon gekookt bij lage temperatuur, groenten, krokante aardappelen, kalfsvlees sap met mosterd van Bister
Pork medallion cooked at low temperature, vegetables, crunchy potatoes, veal juice with Bister mustard

Vege

Intuition végétarienne du moment — 22,00 €
Vegetarische intuitie van het moment
Vegetarian intuition of the moment

Dégustation apéritive
Versnaperingen
Appetizers

■ ■ ■

Emincé de Bœuf blanc bleu Belge, céleri remoulade, noisettes torréfiées, pickles, huile de Noix
Gehakt rundvlees van België, remoulade selderij, geroosterde hazelnoten, walnotenolie
Minced beef from Belgium, "remoulade" celeriac, roasted hazelnuts, pickles, walnut oil

■ ■ ■

Truite fumée Arc en ciel de Malmédy, œuf brouillé Bio, truffes, Parmesan
Gerookte regenboogfore van Malmédy, biologische roereieren, truffels, Parmezaanse kaas
Smoked trout from Malmédy, organic scrambled eggs, truffles, Parmesan

■ ■ ■

Médaillon de porc fermier cuit à basse température, jardinière de légumes de saison, croustillant de pomme de terre, jus de veau corsé à la moutarde de Bister
Varkensvlees medaillon gekookt bij lage temperatuur, groenten, krokante aardappelen, Kalfsvlees sap met mosterd van bister
Pork medallion cooked at low temperature, vegetables, crunchy potatoes, veal juice with Bister mustard

■ ■ ■

Déclinaison autour de la poire, chocolat noir, crumble, sorbet poire Williams
Declinatie rond peer, donkere chocolade, crumble, sorbet „ Poire Williams"
Various deserts with pear, dark chocolate, crumble, "Poire Williams" Sorbet

OU

Chariot de fromages affinés avec son verre de vin rouge (+ 5 euros)
Kaastrolley en een glas wijn (+5 euro)
Cured cheese trolley with a glass of wine (+5 euros)

Les tarifs – *Tarieven - Prices*

Le menu « Gourmet » hors boisson – *« Gourmet » menu zonder dranken - without drinks* — 50,00 €

Les forfaits vins – *met aangepaste wijnen – wines packages*
- **« Découverte »** — 22,00 €
- **« Vins du Monde »** — 32,00 €