

Seizoensmenu



Een voor-, hoofd- en nagerecht : 49.00€/p.

VOORGERECHTEN

- Bocquillon rundercarpaccio, olijfolie, parmezaan en rucola
- Geperste kip met truffel, kippenlevermousse en gekookte appel
- Ceviche van zeebrasem, kokosnoot en limoen, oosterse kool
- Scampi à la diable, bruschetta met olijven

HOOFDGERECHTEN

- Gebakken zeebrasemfilet met dillecrème, gegrilde mini-venkel, aardappelpuree
- Wijfjeseendfilet, saus met honing en sesamzaad, gebakken seizoensgroenten en gratin dauphinois
- Rotolo (gerolde lasagne) gevuld met ricotta en spinazie, Parmezaanse room
- Kalfskop op Franse wijze

NAGERECHTEN

- Buffet van nagerechten : kies uit het assortiment van huisgemaakte desserts en koekjes, en een selectie van zoetigheden.

♥ Kaaswagen met selectie uit de kaaswinkel "Histoire de Goût" in Marche-en-Famenne.

* In plaats van dessert, +5€.

** voorafgaand aan het dessert geserveerd, +10€.