

Menu de saison

Entrée - plat - dessert : 52.00€/p.p

ENTRÉES

- Saint Jacques rôties, émulsion de potimarron, chips de pancetta
- Terrine de pâté de gibier, confit d'oignons aux aïelles, toast de pain de campagne
- Carpaccio de biche à l'huile de noisette, champignons des bois et fruits secs
- ✓ • Salade végétarienne : quinoa - lentilles - betteraves - fruits secs

PLATS

- Dos de cabillaud rôti au four, tombée d'épinards, purée, mousseline aux crevettes grises
- Filet de biche en croute de noisettes, sauce Grand Veneur, chicon braisé, poêlée de champignons des bois
- ✓ • Lasagne roulée "Rotolo" - farcie aux champignons gratinés au parmesan et crémeux de cèpes
- Civet de marcassin, poire au vin rouge, aïelles, chicon braisé, pommes Amandine

DESSERTS

- Ardoise de fromages, salade croquante et fruits secs
 - * À la place du dessert, +5€
 - ** En plus du dessert, +10€
- ♥ • Tarte au café, notre spécialité depuis 30 ans
- Crumble aux pommes, glace au lait d'amande, caramel au beurre salé
- Véritable Tiramisu

Seizoensmenu

Een voor-, hoofd-, en nagerecht : 52.00€/p.p

VOORGERECHTEN

- Geroosterde sint-jakobsschelpen, pompoenemulsie, pancettachips
- Wildpaté, gekonfijte uien met veenbessen, toast van boerenbrood
- Carpaccio van hinde met hazelnootolie, wilde paddenstoelen en gedroogde vruchten
- ✓ • Veggie salade: quinoa - linzen - rode biet - gedroogde vruchten

HOOFDGERECHTEN

- In de oven geroosterde kabeljauwfilet, spinazie, aardappelpuree en mousseline van grijze garnalen
- Hindefilet in hazelnootkorst, Grand Veneur saus, gestoofde witloof, gebakken bospaddestoelen
- ✓ • Rotolo (gerolde lasagne) gevuld met paddenstoelen, gratineerd met parmezaan en eekhoorntjesbroodcrème
- Stoofpotje van everzwijn , rode wijnpeer, veenbessen, gestoofd witloof, Amandine aardappelen

NAGERECHTEN

- Groot kaasschotel, knapperige salade en gedroogde vruchten
 - * *In plaats van het dessert, +5€*
 - ** *Voorafgaand aan het dessert geserveerd, +10€*
- ♥ • Koffietaart, al 30 jaar onze specialiteit
- Crumble met appels, amandelmelkijs, gezouten boterkaramel
- Traditionele Tiramisu