

# Menu de saison

---

---

## ENTRÉES

---

- Saint Jacques rôties, émulsion de potimarron, chips de pancetta
- Terrine de pâté de gibier, confit d'oignons aux aïrelles, toast de pain de campagne
- Carpaccio de biche à l'huile de noisette, champignons des bois et fruits secs
- ✓ • Salade végétarienne : avocat - crevettes grises et roses - pamplemousse - vinaigrette à l'aneth

---

## 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, aïrelles, 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

---

## 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: gekruide Ebly - grijze en roze garnalen - pompelmoes - dillevinaigrette

---

## 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, gegratineerd 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