

# Menu de saison

Entrée - plat - dessert : 54.00€/p.p

## ENTRÉES

- Raviole ouverte de homard, beurre blanc à l'aneth
- Foie gras Maison, toast brioché
- Oeuf parfait, crème de parmesan et pignons torréfiés, tuile de focaccia
- ✓ • Salade végétarienne : ebley aux herbes - légumes croquants - oeuf poché - mayonnaise au safran

## PLATS

- Poitrine de porcelet confite, jus au miel et aux épices
- Filet de canette, sauce au miel et graines de sésame, gratin dauphinois
- ✓ • Lasagne roulée "Rotolo" - farcie aux tomates confites, olives, ricotta et pignons de pin
- Lotte en croute de sésame noir, risotto au soja et miso

## 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
- Tarte tatin, glace vanille
- Tiramisu poires et spéculoos

# Seizoensmenu

Voorgerecht - hoofdgerecht - nagerecht : 54.00€/p.p

---

## VOORGERECHTEN

---

- Geopende kreeftravioli, botersaus met dille
- Huisgemaakte ganzenlever, brioche toast
- Perfect ei, parmezaanse room en geroosterde pijnboompitten, tuile van focaccia
- ✓ • Veggie salade: gekruide ebley - knapperige groenten - gepocheerd ei - saffraanmayonaise

---

## HOOFGERECHTEN

---

- Gekonfijte varkensborst, honing- en kruidensap
- Wijfjeseendfilet, honing en sesamzaad saus, gratin dauphinois
- ✓ • Rotolo (gerolde lasagne) - gevuld met gekonfijte tomaten, olijven, ricotta en pijnboompitten
- Zeeduivel met zwarte sesamkorst, soja- en misorisotto

---

## 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
- "Tatin" taart, vanilleijs
- Tiramisu met peren en speculoos