

Menu de saison

Entrée - plat - dessert : 55.00€/p.p

ENTRÉES

- ✓ • Ravioles à la ricotta et au citron confit, beurre à la sauge
- Foie gras maison, confiture d'oignons
- Gambas grillées, mayonnaise au soja et au sésame, croustillant de riz, salade à l'asiatique (+5€)
- Terrine de lapin aux herbes fraîches, pain de campagne rôti, condiment cornichons et graines de moutarde

PLATS

- Dos de cabillaud, mousseline au foin, salade tiède d'artichauts, palais de céleri et polenta au comté
- Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles (+10€)
- Filet de canette, sauce à l'orange amère, gratin dauphinois
- ✓ • Croustillant de risotto, crémeux au parmesan, salade italienne

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 33 ans
- Tiramisu aux fraises
- Fraisier classique

Seizoensmenu

Voor-, hoofd- en nagerecht : 55.00€/p.

VOORGERECHTEN

- ✓ • Ravioli met ricotta en gekonfijte citroen, salieboter
- Huisgemaakte foie gras, uienconfituur
- Gegrilde gamba's, mayonaise met soja en sesam, rijstkrokantje, Aziatische salade (+5€)
- Konijnterrine met verse kruiden, geroosterd boerenbrood, condiment van augurken en mosterdzaad

HOOFDGERECHTEN

- Kabeljauwrug, mousseline met hooi, lauwwarme salade van artisjokken, selderijschijfjes en polenta met Comté
- Gebakken kalfszwezerikken, seizoensgroenten, morieltjescrème, kleine aardappelen (+10€)
- Filet van jonge eend, bittere sinaasappelsaus, gratin dauphinois
- ✓ • Risottokrokantje, romige saus met parmezaanse kaas, Italiaanse salade

NAGERECHTEN

- Groot kaasschotel, knapperige salade en gedroogde vruchten
 - * In plaats van het dessert, +5€
 - ** Voorafgaand aan het dessert geserveerd, +10€
- Koffietaart, al 33 jaar onze specialiteit
- Tiramisu met aardbeien
- Klassieke aardbeientaart