

Nos Entrées

Croquette de gibier faite maison

Terrine de foie gras et son confit d'oignons

Poireau grillé farci à la grecque

Cannelloni de thon rouge et son caviar d'Avruga

Raviole de faisan au bouillon épicé

Nos Plats

Tomahawk de porc cuit basse température, pousse d'épinard et gratin dauphinois

Tournedos de bœuf, chimichurri, pomme de terre grenaille frite au fromage blanc, crispy oignons et crumble d'ail, accompagnée de carottes glacées

Linguine au vongole

Caille confite au thym et à l'ail, risotto et poêlée de girolles

Filet pur de biche aux fruits rouges, pommes duchesse et purée de butternut (+5€)

Nos Desserts

Ananas confit et mousse de batida de coco

Moelleux au chocolat, crème anglaise et boule de glace vanille

Sphère croquante au chocolat blanc

Crèmeux noisette revisité

Marronnier

Menu de saison « Automne 2022 » : Mise en bouche, entrée, plat, dessert à 40€/p.p.

Forfait boissons : apéritif, vins appropriés, eau et café inclus à 20€/p.p.

La composition des plats est susceptible de varier. Les informations concernant les allergènes contenus dans nos mets sont à votre disposition sur le tableau d'affichage près de l'écran TV (sur le tableau orange face du Bar). Notre personnel se tient également à votre disposition pour vous fournir ces informations.

Onze Voorgerechten

Zelfgemaakte wildkroket

Terrine van foie gras en gekonfijte uien

Griekse gevulde en gegrilde Prei

Cannelloni van blauwvintonijn en Avruga-kaviaar

Fazant ravioli met pittige bouillon

Onze Hoofdschotels

Op lage temperatuur gegaarde tomahawk van varkensvlees, babyspinazie en gegratineerde dauphinois

Beef tournedos, chimichurri, gebakken nieuwe aardappelen met kwark, krokante uien en knoflookcrumble, geserveerd met geïsoleerde wortelen

Linguine met vongole

Gekonfijte kwartel met tijm en knoflook, risotto en gebakken cantharellen

Pure hertenfilet met rood fruit, Hertogin aardappelen en butternut puree (+5€)

Onze Desserten

Gekonfijte ananas en kokos batida mousse

Chocoladetaart, vla en vanille-ijs

Krokante witte chocolade bol

Hazelnoot opnieuw bezocht

Kastanje dessert

Seizoensmenu « Herfst 2022 » : Hapje, voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht aan 40€/p.p.

Drankforfait : aperitief, aangepaste wijnen, water en koffie aan 20€/p.p.

De samenstelling van onze gerechten kan variëren. De informatie met betrekking tot de allergenen hangt ter informatie aan het affichebord dichtbij het Tv-scherm. (op het oranje bord tegenover de bar)

Ons personeel staat ook steeds klaar voor verdere informatie.