

Nos Entrées

Duo de terrines de gibier, confit d'oignons et pain cramiq ue grillé

Carpaccio de bœuf au parmesan, huile d'olive et salade

Brochette de noix de St Jacques et scampis, légumes et sauce vin blanc-citron

Filet de bar rôti sur peau, jus de veau et ciboulette

Consommé de légumes d'hiver, escalope de foie gras poêlé et huile de truffe noire

Nos Plats

Filet pur de marcassin sauce poivrade, gratin de chou-fleur et brocoli (+4€)

Filet pur de biche sauce au Purnalet, garnitures hivernales et pommes grenailles (+6€)

Magret de canard sauce « Marchand de vin », chicons braisés et gratin dauphinois

Filet de sandre au beurre blanc et légumes de saison

Contrefilet de bœuf, sauce au choix (Béarnaise, champignon, poivre) et frites

Nos Desserts

Dame blanche

Assiette de desserts du moment

Sabayon au Purnalet

Crème brûlée

Mousse au chocolat

Menu de saison « Automne 2021 » : Mise en bouche, entrée, plat, dessert à 38.00 € / 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

Duo van wildterrines, gekonfijte uien en gegrilde brood kramiek

Rundercarpaccio met parmezaan, olijfolie en salade

St Jacques noten en scampi spies, groenten, wijn & citroensaus

Geroosterde zeebaarsfilet op vel, kalfsjus en bieslook

Wintergroentebouillon, gebakken escalope van foie gras en zwarte truffelolie

Onze Hoofdschotels

Puur wild zwijnfilet met pepersaus, bloemkool en broccoli gratin (+4€)

Pure hertenfilet met Purnaletsaus, wintergarnituur en nieuwe aardappelen (+6€)

Eendenborst met “Marchand de vin” saus, gesmoorde witlof en aardappelgratin

Snoekbaarsfilet met witte boter en seizoensgroenten

Runderreepjes lende, saus naar keuze (Béarnaise, champignon, peper) en frietjes

Onze Desserten

Dame Blanche

Dessertenbord van het moment

Sabayon met Purnalet

Crème brûlée

Chocolade mousse

Seizoensmenu « Herfst 2021 » : Hapje, voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht aan 38€/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.