



3 services  
3 gangen  
39 €

2 services  
2 gangen  
36 €

plat unique  
1 gang  
26€

## Entrees – Voorgerechten

**Salade de sardines, toast aux fruits secs et fromage frais aux herbes**  
**Sardine salade, toast van noten brood, kruidenkaas**

*Wine pairing* : Côte Chalonnaise, Rully 1er Cru "Gresigny" 2016, Domaine Jacqueson 9 €

**Escalope de foie gras poêlé, purée de champignons, jus fumé aux balsamiques**  
**Escalope van gebakken foie gras, paddestoelen puree, jus**

*Wine pairing* : Crete, Liatiko 2006, Domaine Economou 11 €

**Velouté de céleri rave aux noisettes, sésame et tuiles de fromages**  
**Velouté van knoselderij met nootjes, sesam & kaasklets koppen**

*Wine pairing* : Vinho Verde, Superior Vinho Verde 2009, Quinta de Sanjoanne 10 €

**Oeuf cocotte aux épinards, ricotta, crumble de parmesan**  
**Ovenschoteltje van ei met spinazie, ricotta & parmesan crumble**

*Wine pairing* : Côte Chalonnaise, Givry 1er Cru "Clos Jus" 2016, Domaine Mouton 9 €

## Plats – Hoofdgerechten

**Filet pur de boeuf aux 3 poivres, pommes de terre confites  
Biefstuk met 3 pepers, gekonfijte aardappeltjes**

*Wine pairing* : Rhône Sud, Châteauneuf-du-Pape 2015, Raymond Usseglio

11 €

**Râble de lièvre, mousseline de charlotte, échalotes confites  
Hazenrug, aardappel mousseline, gekonfijte sjalotten**

*Wine pairing* : Beira, Vinhas Viellas de Santa Maria 2011, Quinta Foz de Arouce

14 €

**Filet de dorade, ragoût de lentilles à la betterave et feta  
Dorade filet, linzen ragout met bietjes en feta**

*Wine pairing* : Sicile, Catarratto 2016, Alessandro Viola

9 €

**Ravioli de langouste à l'aneth, bisque de homard crémé  
Ravioli van langoustine met dille & kraft bisque**

*Wine pairing* : Côte de Beaune, Bourgogne Blanc 2016, Domaine Antoine Jobard

9 €

**Lasagne végétarienne  
Vegetarische lasagne**

*Wine pairing* : Dao, Ignorante reserva 2014, Ignorante wines

8 €

## Fromages

**Brokkeland – Kaaster Kaase – Grevenbroeker – Aurelie du Limbourg 14 €**

## Desserts

**Fromages (supplément 7 €)**

**Kazen (supplément 7 €)**

**Tiramisu à la poire et au spéculoos**

**Tiramisu peer en speculaas**

**Moelleux au chocolat**

**Chocolade moelleux**

**Maki de mascarpone, coulis de fruits de saison**

**Maki van mascarpone, coulis van seizoensfruit**