



3 services

3 gangen

39 €

2 services

2 gangen

36 €

plat unique

1 gang

26€

Entrees – Voorgerechten

Croustillant de Nobashi marinée à la coriandre, écume de citronnelle et bisque de homard
Krokante gemarineerde Nobashi met koriander, citroengras room en kreeftenbisque

Wine pairing : **Nahe, Kreuznacher Khalenberg Riesling trocken 2010, Weingut Dönnhoff** **11 €**

Millefeuille de champignons à l'estragon comme TB, émietté de chèvre
Millefeuille van paddestoelen met dragon op "TB" wijze met verkruimelde geitenkaas

Wine pairing : **Hainaut, Brut blanc de blancs, Domaine Chant d'Eole** **8 €**

Tranches de magret de canard fumé, avocat rôti
Gerookte eendenborst met gebakken avocado

Wine pairing : **Rhône Sud, Châteauneuf-du-Pape 2010, Pierre André** **11 €**

Crème de poireaux espuma au lard fumé
Creme-soep van prei met luchtige room van gerookte ham

Wine pairing : **Rive Gauche, Graves Blanc 1996, Château de Fieuzal** **10 €**

Les informations relatives aux allergènes sont disponibles sur demande

Plats – Hoofdgerechten

Filet de bar, risotto vert et pleurotes en 2 façons
Zeebaars filet, groene risotto, oesterzwammen op 2 wijzen

Wine pairing : Côte de Beaune, Bourgogne Blanc 2016, Pierre Yves Colin-Morey 9 €

Tourte de caille au foie gras et embeurrée de choux frisé
Kwarteltaartje met foie gras en beboterde groene kool

Wine pairing : Côte de Beaune, Beaune 1er Cru “Les Cents Vignes” 2016, Domaine Jessiaume 11 €

Cabillaud en croûte d’herbes écrasé de rate aux cebettes mousseline et crevettes grises
Kabeljauw in een kruidenkorstje, grove aardappel puree met lente-ui, mousseline saus en
grijze garnalen

Wine pairing : Valderroas, Louro 2015, Rafael Palacios 7 €

Noix de Marcassin mousseline de céleri rave et chicon caramélisé
Jong everzwijn, mousseline van knolselderij, gekarameliseerde witlof

Wine pairing : Rhône Sud, Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2007, Tardieu-Laurent 14 €

Cannelloni ricotta épinard, rucola et parmesan
Cannelloni met ricotta, spinazie, rucola en parmezan

Wine pairing : Rhône Nord, Saint Joseph 2016, Jean Michel Gerin 7 €

Fromages

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

Desserts

Fromages (supplément 7 €)
Kazen (supplement 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