



3 services / 3 gangen

39 €

2 services / 2 gangen

36 €

plat unique /1 gang

26 €

Entrees – Voorgerechten

Saint-Jacques sur polenta à la truffe

Sint Jakob's schelpen op truffelpolenta

Wine pairing: **Sancerre, Cuvée "Flores" 2017, Vincent Pinard**

9 €

Feuilleté de légumes confits et crème de laitue

Gekonfijte groenten-taartje met crème van sla

Wine pairing: **Corse, Stella Rose 2014, Clos Fornelli**

8 €

Tartare d'avocat, kiwi et crevettes grises

Tartaar van avocado, kiwi en grijze garnalen

Wine pairing: **Wachau, Riesling "Loibner Burgstall" Federspiel 2012, F.X Pichler**

12 €

Roulades de bœuf séché, foie gras et betteraves au vinaigre balsamique

Rollade van gedroogd rundvlees, foie gras en bietjes met balsamico azijn

Wine pairing: **Sicilia, Suber 2014, Azienda Agricola Daino**

8 €

Les informations relatives aux allergènes sont disponibles sur demande

Plats – Hoofdgerechten

Filet de Dorade, gaufres salées de betteraves et chèvre
Dorade filet met hartige wafels van bieten en geitenkaas

Wine pairing: Côte de Beaune, Auxey-Duresses 2016, Domaine Agnès Paquet 8 €

Skrei, crumble de butternut mozzarella di Buffala
beurre acidulée à la marjolaine

Skrei met een crumble van flespompoen, mozzarella di Buffola,
en ingezuurde marljolein boter

Wine pairing: Languedoc, Manon 2017, Clos Marie 7 €

Raviolis de canard confit à la sarriette

Ravioli met gekonfijte eend en bonenkruid

Wine pairing: Rioja, "Viña Tondonia" Reserva 2004, Bodegas Lopez de Heredia 12 €

Navarin d'agneau aux légumes de saison, croquettes de patates douces

Lamsstoof met seizoensgroenten en zoete aardappel kroketjes

Wine pairing : Toscana, Rosso di Montalcino 2008, Siro Pacenti 12 €

Risotto aux champignons du moment, roquette et parmesan

Risotto met paddestoelen van het moment, rucola en parmezaan

Wine pairing : Bourgogne, Irancy « Les Mazelots » 2015, Domaine Goisot 8 €

Fromages

Brokkeland – Kaaster Kaase – Grevenbroeker –
Aurelie du Limbourg

Supplément en dessert 7 €

Supplément 4 services 14 €

Desserts

Crème brûlée à la crème de marrons
Crème brulée met kastanje-crème

Moelleux au chocolat
Chocolade moelleux

Millefeuille crème diplomate et clémentine
Millefeuille met crème diplomaat en clementine