

A La Carte

3 services
3 gangen
39 €

2 services
2 gangen
36 €

1 service
1 gang
26 €

Entrees - Voorgerechten

Gaspacho de concombre ricotta et menthe, gambas marinées
Gaspacho van komkommer, ricotta, en munt, met gemarineerde gamba's

Wine pairing: Provence, Vin de France rosé 2018, domaine Richeaume 7€ / 12cl

Carpaccio de boeuf irlandais, roquette parmesan tomates confites, huile de pesto
Carpaccio van lers rund met rucola, parmezaan, gekonfijte tomaatjes en pesto-olie

Wine pairing: Mosel, Pinot Noir "Haus Klosterberg" 2015, Markus Molitor 7€ / 12cl

Fond d'artichaut farci aux champignons de Paris
Artisjok hart gevuld met champignons

Wine pairing: Sicilia, Terre Siciliane "Note di Grillo" 2016, Alessandro Viola 7€ / 12cl

Salade de lentilles corail, chips de légumes de saison
Salade van rode linzen met chips van seizoensgroenten

Wine pairing: Greece, Naoussa "Alta" 2015, Thymiopoulos winery 7€ / 12cl

Juin 2019

Plats - Hoofdgerechten

Vitello tonnato aux légumes confits
Vitello tonnato met gekonfijte groenten

Wine pairing: Côte de Beaune, Saint-Aubin 1er Cru "Pitangerets" 2016, François Carillon 10€ / 12cl

Goujonnette de nobashi aux 3 sauces: guacamole coriandre citronné; tomatée aux poivrons confits et pimentée; mayonnaise curcuma et ail

Gepaneerde Nobashi garnalen met 3 sauzen: guacamole met koriander en citroen; tomaat, paprika en rode pepper; kurkuma-knoflook mayonaise

Wine pairing: Mosel, Riesling G.G. "Marienburg Rothenpfad" 2015, Clemens Busch 12€ / 12cl

Tartare de thon rouge au kiwi, frites de patates douces
Tartaar van tonijn en kiwi, met zoete aardappel patatjes

Wine pairing: Österreich, Sauvignon Blanc « Ried Kranachberg » 2016, Hannes Sabathi 12€ / 12cl

Souris d'agneau basse température, mousseline de charlottes, carottes glacées à l'estragon
Lamsbout bereid op lage temperatuur, aardappel mousseline, geglaceerde worteltjes met dragon

Wine pairing: Saint-Émilion Grand Cru, château Haut-Brisson 2016 11€ / 12cl

Crumble niçoise à la crème de chèvre
Crumble Nicoise met creme van geitenkaas

Wine pairing: Corse, "Collezione" 2016, domaine Vecchio 6€ / 12cl

Fromages - Kazen

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

Desserts

Piña colada revisitée
Piña colada geherinterpreteerd

Moelleux au chocolat
Chocolade moelleux

Pannacotta à la rhubarbe et vanille bourbon
Pannacotta met rabarber en bourbon vanille

Assiette de fromages du terroir belge
Kazen van Belgische grond
+7 €

Les informations relatives aux allergenes sont disponibles sur demande