

A La Carte

Entrees – Voorgerechten – Starters

Nougatine de foie gras aux fruits secs, chutney d'oignons
Nougatine van foie gras met gedroogde fruiten, uien chutney
Foie gras nougatine with dried fruits, onions chutney

Wine pairing: Massif Armoricaïn, Poiré « Granit » 2017, Eric Bordelet 8 €/ 12cl

Trilogie de saumon gravlax : gin/betteraves/aneth
Trilogie van zalm gravlax: gin/rode biet/dille
Salmon gravlax trilogy: gin/beetroot/dill

Wine pairing: Jura, Savagnin « Les Sarres » 2016, Domaine Rijckaert 8 €/ 12cl

Feuilleté comme une parmigiana : aubergine, tomate, Reggiano, mozzarella di Bufala
Feuilleté zoals een parmigiana: aubergine, tomaat, Reggiano, mozzarella di Bufala
Puff pastry as a parmigiana: eggplant, tomato, Reggiano, mozzarella di Bufala

Wine pairing: Provence, Bandol Blanc 2017, Domaine du Gros Noré 8 €/ 12cl

Œuf 62°, espuma de champignons, épinards frais
Ei 62°, espuma van paddenstoelen, verse spinazie
Egg 62°, mushroom espuma, fresh spinach

Wine pairing: Jura, Arbois Trousseau 2015, Jacques Tissot 8 €/ 12cl

Plats – Hoofdgerechten – Main dishes

Filet de marassin en croûte de noisette, chou vert aux légumes de saison, mousseline de céleri rave
Mannetjesvarken in hazelnootkorst, groene kool met seizoensgroenten, knollseller mousseline
Boarlet in a hazelnut crust, buttered cabbages with winter vegetable, mashed celeriac

Wine pairing: Rhône Sud, Cairanne « L'Ebrescade » 2016, Marcel Richaud 10 €/ 12cl

Roulade de chapon farcie à la truffe, girolles en persillade, siphon de pomme de terre ratte
Roulade van kapoen gevuld met truffel, gemarmerde chanterelle, aardappelen espuma
Rolls of capon stuffed with truffle, girolle persillade, cream of fingerling potatoes

Wine pairing: Côte Chalonnaise, Rully 1^{er} Cru « Les Cloux » 2017, Domaine Jacqueson 9 €/ 12cl

Filet de bar aux légumes oubliés, beurre blanc aux algues
Zeebaars met vergeten groenten, witte boter met zeewier
Seabass with forgotten vegetables, white butter with seaweed

Wine pairing: Mâconnais, Mâcon-Vergisson « Sur la Roche » 2017, Eric Forest 9 €/ 12cl

Nobashi en kadaif, piperade de poivron à la basque, gnocchi à l'encre de seiche
Nobashi in kadaif, piperade van paprika op zijn baskisch, gnocchi met inktvisinkt
Nobashi shrimps in kadaif, pepper piperade Basque style, gnocchi in cuttlefish ink

Wine pairing: Penedes, Rión 2017, Albet i Noya 8 €/ 12cl

Moussaka de racine de légumes

Moussaka van wortelgroenten

Vegetable roots moussaka

Wine pairing: Steierland, Sauvignon "Gräfin" 2014, Maria & Sepp Muster 12 €/ 12cl

Fromages – Kazen – Cheeses

Brokkeland – Kaaster Kaase – Grevenbroeker – Aurelie du Limbourg (+ 14 €)

Desserts

Dessert pairing : Alsace « Vendanges Tardives » 2009, Marcel Deiss 10€/ 6cl

Poire pochée au vin rouge, sorbet fromage blanc et citron vert

Gepocheerde peer met rode wijn, platte kaas en limoen sorbet

Poached pear in red wine, cream cheese and lime sorbet

Tartelette chocolat amer et agrume

Taartje van bittere chocolade en citrus

Bitter chocolate and citrus tartlet

Crèmeux de mascarpone, spéculoos et gelée de clémentine

Romig van mascarpone, spéculoos en clementine gelei

Cream of mascarpone, spéculoos and clementine jelly

Brokkeland – Kaaster Kaase – Grevenbroeker – Aurelie du Limbourg (+ 7 €)

Entrée, plat, dessert

Voor, Hoofd en Dessert

Starter, Main and Dessert

42 €

Entrée et plat ou plat et dessert

Voor en Hoofd of Hoofd en Dessert

Starter and Main or Main and Dessert

36 €

Plat unique

Hoofdgerecht

Main dish

26 €

Prix nets, service compris / Nettoprijzen, inclusief service / Net prices, service included

Les informations relatives aux allergènes sont disponibles sur demande / Informatie over allergenen is op aanvraag beschikbaar / Information on allergens is available on request