

A La Carte

Entrees – Voorgerechten – Starters

Boudin noir aux pommes et aux agrumes

Zwarte worst met appels en citrus

Black pudding with appel and citrus fruit

Wine pairing: Alsace, Pinot Gris "Réserve" 2016, Albert Boxler 9 €/ 12cl

Aumônière de chèvre et oignons rouges confits, salade et fruits secs

Aumoniëre van geitenkaas met gekonfijte rode uien, gedroogde fruiten salade

Parcel of goat cheese and caramelized red onions, dried fruits and salad

Wine pairing: Loire, « Les Argiles » 2017, François Chidaine 9 €/ 12cl

Tarte fine aux poireaux et mi-cuit de Saint-Jacques

Fijne taartje met prei en mi cuit van Sankt Jakob schelpen

Leek tart and mi cuit of scallops

Wine pairing: Açores, Arinto dos Açores 2018, Antonia Maçanita 9 €/ 12cl

Pain de ce matin toasté aux champignons du moment

Brood vanmorgen geroosterde met seizoen paddelstoelen

Bread of this morning in toast with mushrooms

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

Plats – Hoofdgerechten – Main dishes

Magret de canard, navets boules d'or glacés, purée de carotte à la rose

Eendenborst met goudijs raap een balletjes wortelpuree à la rose

Duck breast, turnip, mash carrots with rose

Wine pairing: Dão, Dona Santana 2007, Quinta de Lemos 8 €/ 12cl

Jarret d'agneau en basse température aux légumes d'hiver et jus à la moutarde de Gand

Lamschenkel lage temperatuur, wintergroenten met mosterdsap van Gent

Lamb hock slowly cooked, winter vegetables, Gent mustard savy

Wine pairing: Ribera del Duero, Aalto 2016, Bodega Aalto 13 €/ 12cl

Croustillant de saumon mariné et épinards, risotto au curry doux

Croustillante gemarineerde zalm en spinazie, risotto met zachte curry

Marinated salmn with spinach in parcel, sweet curry risotto

Wine pairing: Loire, Saumur 2017, Château Yvonne 10 €/ 12cl

Encornets farcis, mousseline de carottes au beurre aux noisettes

Gevulde inktvis, wortel mousseline met hazelnoot boter

Stuffed squid, mash carrots with hazelnut butter

Wine pairing: Mosel, Marienburg "Rothenpfad" 2015, Clemensbusch 12 €/ 12cl

Gratin de pasticcio d'aubergines, tomates kumato et mozzarella di Bufala
Gegratineerde pasticcio met aubergines, kumato tomato en mozzarella di Bufala
Gratin of aubergines pasticcio, kumato tomatos, mozzarella di Bufala
Wine pairing : Açores, Tinto Vulcanico 2018, Paulo Machado 8€ / 12cl

Fromages – Kazen – Cheeses

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

Desserts

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

Tartelette au citron meringuée à la française
Schuimgebaakte citroen taartje à la française
Tart with lemon and meringue à la française

Crumble de poire flambée, galce au marron
Crumble van geflambeerde peer, kastanje ijs
Crumble of peer flambée, chestnut icecream

Chocolat en trois façons : glace, mousse et crémeux
Chocolade op 3 stijl : ijs, mousse & roomig
Chocolate in 3 manners : icecream, mousse and creamy

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

Entrée, plat, dessert Voor, Hoofd en Dessert <u>Starter, Main and Dessert</u>	<u>42 €</u>
Entrée et plat ou plat et dessert Voor en Hoofd of Hoofd en Dessert <u>Starter and Main or Main and Dessert</u>	<u>36 €</u>
Plat unique Hoofdgerecht <u>Main dish</u>	<u>26 €</u>

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