

A La Carte

Entrees – Voorgerechten – Starters

Déclinaison de courges
Declinatie van flespompoen
Variation on butternut squash

Wine pairing: Alsace, Riesling "Les éléments" 2016, Domaine Bott Geyl 6 €/ 12cl

Panna cotta de chou-fleur, crème d'oseille, croustillant de coppa
Panna cotta van bloemkool, zuring room, krokante coppa
Collyflower panna cotta, sorrel cream, crispy coppa

Wine pairing: Loire, Mosnières- Saint Fiacre 2014, Julien Braud 7 €/ 12cl

Cheesecake de chèvre & betteraves, saumon fumé dans notre cuisine
Cheesecake van geiten & rode bieten, gerookte zalm
Cheesecake of goat & beetroot, salmon smoked in our kitchen

Wine pairing: Sicilia, Etna Bianco 2018, Azienda Agricola Tornatore 7 €/ 12cl

Terrine de Castor Junior: foie gras, magret & haché
Terrine van Jong Woudlopers : foie gras, borst & gehakt
Terrine of Junior Woodchucks : foie gras, breast and sliced

Wine pairing: Côte Chalonnaise, Mercurey « Vieilles Vignes » 2017, François Raquillet 9€/ 12cl

Plats – Hoofdgerechten – Main dishes

Dos de skrei, endives braisées, mousseline de pommes de terre Nicolas
Skrei met gestoofd witloof, mousseline van St-Niklaas aardappelen
Norway cod, braised chicory, potato mash

Wine pairing: Côte de Nuits, Monopole « Fontaine Saint-Martin » 2016, Domaine Michel Gros 9 €/ 12cl

Lieu jaune en croûte d'agrumes, gaufre de légumes
Koolvis, citrusvruchten korst en plantaardige wafel
Pollock in a citrus krust, vegetable waffle

Wine pairing: Loire, Montlouis-sur-Loire Clos de Mosny » 2017, Jacky Blot 10 €/ 12cl

Carré d'agneau persillé, navets au cidre, carottes glacées
Lamschenkel met perterselie, rapen met cider, geglaceerde wortel
Rack of lamb in persillade, turnip with cider, candied carrots

Wine pairing: Priorat, "Bru"2010, Mas Martinet 10 €/ 12cl

Tagliata de bœuf, pousse de moutarde & copeaux de parmesan, pomme de terre confites au thym citronné

Tagliata van rundvlees, mosterd spruitjes & parmezaan, gekonfijte aardappelen met citroentijm
Beef tagliata, mustard leaves & parmesan, candied potatoes with lime thyme

Wine pairing: Emilia Romagna, Rosso Assoluto "Libens" 2015, Podere Pradarolo 10 €/ 12cl

Arancini de tofu fumé et butternut
Arancini van gerookte tofu en butternut
Arancini of smoked tofu

Wine pairing : Açores, Tinto Vulcanico 2018, Paulo Machado 8€ / 12cl

Fromages – Hazen – Cheeses

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

Desserts

Dessert pairing : Champagne « Solera », Henri Giraud 12€ / 6cl

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

Crème brûlée de chocolat
Chocolade crème brûlée
Chocolate creme brûlée

Île flottante sur crème pistache
Drijvend eiland met pistache room
Floating island with pistachio cream

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