

Menu *Resto* Au

Entrees – Voorgerechten – Starters

Ceviche de poulpe, pickles, crème citron, sorbet à l'huître

Octopus ceviche, pickles, citroenroom, oestersorbet

Octopus ceviche, pickles, lemon cream, oyster sorbet

Wine pairing: Loire, « La Bretonnière » 2018, Taille aux Loups 11 €/ 12cl

Cabillaud fumé aux olives en brandade, rouille, tuile à l'encre de seiche

Gerookte kabeljauw met olijven in brandade, rouille saus, inktvisinkt tuile

Olive-smoked cod in brandade, rouille sauce, cuttlefish ink tuile

Wine pairing: Bourgogne, Pernand-Vergelesses « Les Cloux » 2017, Domaine Rollin 11 €/ 12cl

Plats – Hoofdgerechten – Main dishes

Échine de porc confite durant deux jours, laquée au soja, asperges vertes croquantes

Varkenslende gedurende twee dagen gekonfijt, met soja gelakt, knapperige groene asperges

Pork loin roasted for two days, soy-coated, crisp green asparagus

Wine pairing: Rhône nord, « Intuition » 2016, Nicolas Badel 11 €/ 12cl

Ravioles de homard bleu de norvège, bisque au vinaigre de merlot, brocolletti

Ravioli van blauwe kreeft van Noorwegen, bisque van merlotazijn, brocolletti

Norwegian blue lobster ravioli, merlot vinegar bisque, brocolletti

Wine pairing: Bourgogne « Champs Cadet » 2017, Domaine de la Cadette 8 €/ 12cl

Côtes de veau aux morilles, pasticcio d'aubergines et mozzarella di Bufala

Kalfsrib met moreljies, pasticcio van aubergines en mozzarella di Bufala

Veal rib with morel, aubergine pasticcio and mozzarella di Bufala

Wine pairing: Côte de Beaune, Maranges 1^{er} Cru «La Fussiere » 2017, Domaine Bachelet 11 €/ 12cl

Fromages & Desserts

Brokkeland – Kaaster Kaase – Grevenbroeker – Aurelie du Limbourg (+ 8 €)

Millefeuille au pralin / Praline Millefeuille

Tartare d'ananas flambé au Grand Marnier, sorbet fior di latte et citron vert

Tartaar van ananas gevlamd met Grand Marnier, fior di latte en limoen sorbet

Pineapple tartare flamed with Grand Marnier, fior di latte and lime sorbet

Entrée, Plat, Dessert

Voor, Hoofd en Dessert

Starter, Main and Dessert

54 €

À partir de 6 convives, nos menus sont servis à l'ensemble de la table / Vanaf 6 personen worden de menu's aan de hele tafel geserveerd / From 6 guests, menus are served to the entire table

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

Menu Au *Bistro*

Entrees – Voorgerechten – Starters

Maatjes en salade, haricots et agrumes

Maatjes salade, bonen en citroen

Herrings salad, beans and citrus

Wine pairing: Bourgogne, Chablis 2018, JP. et B. Droin 7 €/ 12cl

Gyoza de queue de bœuf, bouillon de kéfir au foie gras

Ossenstaart gyoza, kefir bouillon met foie gras

Oxtail gyoza, kefir broth with foie gras

Wine pairing: Emilia Romagna, « Velius » 2013, Podere Pradarolo 7 €/ 12cl

Œuf mollet frit, tombée d'épinards frais aux pignons de pin (v)

Gebakken zachtgekookt ei, verse spinazie met pijnboompitten (v)

Fried soft-boiled egg, fresh spinach with pine nuts (v)

Wine pairing: Alentejo, Trincadera Preita 2017, Antonio Maçanita 8 €/ 12cl

Plats – Hoofdgerechten – Main dishes

Tartare de saumon et avocat à la thaï, légumes croquants, frites croustillantes

Zalm tartar met avocado op zijn thaï, krokante groeten, fritjes

Salmon and avocado tartar thaï style, crunchy vegetables, homemade Belgian fries

Wine pairing: Côte de Nuits, Bourgogne Blanc 2018, Domaine Duroché 8 €/ 12cl

Tartare de bœuf à l'italienne, frites croustillantes au blanc de boeuf

Italiaanse rundertartaar, Belgische krokante frietjes

Italian beef tartare, belgian crispy fries

Wine pairing: Provence, Bandol 2016, Domaine Tempier 10 €/ 12cl

Camaïeu de choux-fleur et fregola sarda en gratin (v)

Bloemkool patchwork en fregola sarda gratin (v)

Cauliflower patchwork with fregola sarda au gratin (v)

Wine pairing: Beira Interior, Reserva do Patrão 2017, Quinta dos Termos 8 €/ 12cl

Fromages et Desserts

Brokkeland – Kaaster Kaase – Grevenbroeker – Aurelie du Limbourg (+ 8 €)

Salade de fraises, crumble pistache, sorbet basilic / Aardbeisalade, pistache crumble, basilicum sorbet / Strawberries salad, pistachio crumble, basil sorbet

Crème brûlée au chocolat / Chocolate creme brulee

Pannacotta et sa confiture d'abricot / Pannacotta met abrikozenjam

Entrée, Plat, Dessert

Voor, Hoofd en Dessert

Starter, Main and Dessert

39 €

Entrée et Plat ou Plat et Dessert

Voor en Hoofd of Hoofd en Dessert

Starter and Main or Main and Dessert

36 €