

Menu du jour

29/03

€ 52,00

Entrée

Carpaccio de Boeuf à l'Huile de Noix, Tomates Confites, Mayonnaise à la Betterave et Jeunes Pousses du Jardin

Runder Carpaccio met Walnotenolie, Gekonfijte Tomaten, Mayonaise van Biet en Tuin Kruiden

Plats



Dos de Lieu Noir Rôti sur Peau Sauce Champagne et Purée Fourchette

op zijn Huid Gebraden Koolvisrug Champagne Saus en Aardappelpuree



Côtes de Cochon de Lait au Sirop de Liège, Galette Croustillante de Pommes de Terre

Speenvarkenskotelet met Luikse Siroop Saus, Knapperige Aardappelkoekjes



Brie Pané sur Mesclun de Salades aux Fruits Secs

Gepaneerde Brie op Salades Mesclun met Gedroogde Fruits

Dessert



Verrine de Tartare d'Ananas Parfumé "Mojito" et Sorbet Citron Vert

Ananas Tartaar "Mojito" met Limoen Sorbet

Apéritifs



Gin, Campari, Apricot Brandy, Jus d'orange
€ 10,50



Cointreau, Curaçao, Jus de citron vert, Jus d'ananas
€ 11,00



Végétarien/ Vegetarisch



Produits locaux/ Lokale producten

Liste des allergènes

1) Gluten, Gluten: 

2) Crustacés, Schaaldieren: 

3) Oeufs, Eieren: 

4) Poissons, Vis: 

5) Arachides, Pinda's (aardnoten): 

6) Soja, Soja: 

7) Lait/lactose, Melk/lactose: 

8) Fruits à coques, Schaalvruchten: 

9) Céleri, Selder: 

10) Moutarde, Mosterd: 

11) Graines de sésame, Sesamzaadjes: 

12) Sulfites, Sulfieten: 

13) Lupin, Lupine: 

14) Mollusques, Weekdieren: 