

## Potage | Soep

Potage du jour *Dagverse soep*

€ 6,50

## Les Entrées | De Voorgerechten

Tout entrée pris en grosse pièce = supplément de € 6,00

*Indien u een voorgerecht als hoofdgerecht verkiest = supplement van € 6,00*

L'incontournable : Carpaccio de bœuf, copeaux de foie gras et huile de truffe

€ 17,00

*Onze klassieker : Rundercarpaccio met stukjes foie gras en truffelolie*

Noix de Saint-Jacques poêlées, mousseline de potiron, crumble de jambon de marcassin

€ 19,00

*Gebakken Sint-Jakobsnoten, mousseline van pompoen, crumble van everzwijnham*

Duo de cuisses de grenouilles et petit gris, crème à l'ail

€ 17,00

*Duo van kikkerbiljetjes en petit gris, lookroomsaus*

Terrine de gibier, chutney de kiwi et oignons, copeaux de foie gras

€ 15,00

*Wildpaté, chutney van ui en kiwi, stukjes foie gras*

Escalopes de foie gras poêlées et déposées sur son pain perdu à la cannelle

€ 19,00

*Duo van gebakken ganzenlever en haar wentelteefje verfijnd met kaneel*

Gambas à l'ail et flambées au Cognac

€ 18,00

*Gebakken gamba's geflambeerd met Cognac*

Carpaccio de biche, copeaux de parmesan

€ 17,00

*Carpaccio van hinde met parmezaanschilfers*

## Les Plats de Poisson | Onze Visgerechten

La truite du Chabotais meunière OU amandes OU à l'Ardennoise

€ 17 / 18 / 19

*Forel van Chabotais in al haar eenvoud OF met amandelschilfers OF op Ardeense wijze*

Papillote de saumon aux légumes de saison

€ 22,00

*Papillote van zalm met seizoensgroentjes*

Anguille au vert à volonté, frites coupées à la main

€ 25,00

*Paling in 't groen à volonté met handgesneden frietjes*

Sole Belle-Meunière

€ prix du jour

*Tong in al haar eenvoud*

€ dagprijs

## Les Plats de Viandes | Onze Vleesgerechten

Jambonnette de poulet d'Ardenne confit, crème de moutarde

€ 21,00

*Gekonfijt hammetje van Ardeense kip, mosterdroom*

Filet pur de boeuf, sauce champignons et poivre noir

€ 26,00

*Filet pur van rund, champignonsaus met zwarte peper*

Cailles rôties aux champignons des bois

€ 22,00

*Gebakken kwartel met bospaddenstoelen*

Petites côtes d'agneau, jus brun aux herbes du jardin

€ 27,00

*Lamskoteletjes, bruine jus verfijnd met tuinkruiden*

Magret de canard, sauce bordelaise

€ 22,00

*Gebakken eendenborst, bordelaisesaus (sjalot - rode wijn)*

**Tout nos plats principal sont accompagnés de pommes de terre et légumes.**

**Al onze hoofdgerechten zijn vergezeld van aardappelen en groenten.**