

# SUGGESTIES

## *Voorgerechten*

Ossenhaas | gerookte ganzenlever | groene boontjes | brioche | verse vijg | 31

Zeeduivel | prei | groene pepers | blanke botersaus | 28

Zeetong | champignons | risotto | parmesan | 31

## *Hoofdgerechten*

Hert | witloof | peer | walnoot | spruit | poivrade | roquefort | 45

Griet | aardappel- truffel | schorseneer | amandel bechamel | 42

Rogvleugel | kappers | citroenboter | 37

Hele kreeft | blanke botersaus | venkel | 69

## MENU VAN DE CHEF

Ossenhaas | gerookte ganzenlever | groene boontjes | brioche | verse vijg

—

Zeeduivel | prei | groene pepers | blanke botersaus\*

—

Zeetong | champignons | risotto | parmesan\*\*

—

Hert | witloof | peer | walnoot | spruit | poivrade | roquefort

—

Parfait van mandarijn | chocolade | meringue

Vleesgerechten kunnen steeds vervangen worden door vis.

3-gangen 65 | wijnarrangement 28

\* 4-gangen 75 | wijnarrangement 37

\*\* 5-gangen 80 | wijnarrangement 46

Kaas in plaats van dessert | supplement 4

Kaas als extra gang | 16

Het menu van de chef wordt enkel per tafel geserveerd.

Wenst u à la carte te eten? Houd dan rekening met maximaal vier verschillende gerechten per gang.

Voor elke aanpassing kan een supplement worden aangerekend.

# SUGGESTIONS

## *Entrées*

Filet de bœuf | foie gras fumé | haricots verts | brioche | figue fraîche | 31

Lotte | poireaux | poivrons verts | sauce au beurre blanc | 28

Sole Sole | champignons | risotto | parmesan | 31

## *Plats*

Chevreuil | chicorée | poire | noix | pousses | poivrade | roquefort | 45

Brillante | truffe de pommes de terre | salsifis | béchamel aux amandes | 42

Aile de seigle | câpres | beurre citronné | 37

Homard entier | sauce au beurre blanc | fenouil | 69

# MENU DU CHEF

Filet de bœuf | foie gras fumé | haricots verts | brioche | figue fraîche

-

Lotte | poireaux | poivrons verts | sauce au beurre blanc\*

-

Sole Sole | champignons | risotto | parmesan\*\*

-

Chevreuil | chicorée | poire | noix | pousses | poivrade | roquefort

-

Parfait de mandarine | chocolat | meringue

3-services 65 | accord vins 28

\* 4-services 75 | accord vins 37

\*\* 5-services 80 | accord vins 46

Supplément fromage au lieu du dessert | 4

Fromage comme plat supplémentaire | 16

**Le menu du chef est servi uniquement par table.**

**Souhaitez-vous manger à la carte ? Dans ce cas, prévoyez jusqu'à quatre plats différents par plat.**

**Un supplément peut être facturé pour chaque adaptation.**

# SUGGESTIONS

## *Appetizers*

Beef tenderloin | smoked goose liver | green beans | brioche | fresh fig | 31

Monkfish | leeks | green peppers | white butter sauce | 28

Sole | mushrooms | risotto | parmesan | 31

## *Main Dishes*

Deer | chicory | pear | walnut | sprout | poivrade | roquefort | 45

Brill | potato truffle | salsify | almond béchamel | 42

Rye wing | capers | lemon butter | 37

Whole lobster | white butter sauce | fennel | 69

# CHEF'S MENU

Beef tenderloin | smoked goose liver | green beans | brioche | fresh fig

-

Monkfish | leeks | green peppers | white butter sauce\*

-

Sole | mushrooms | risotto | parmesan\*\*

-

Deer | chicory | pear | walnut | sprout | poivrade | roquefort

-

Parfait of tangerine | chocolate | meringue

3-course 65 | wine pairing 28

\* 4-services 75 | wine pairing 37

\*\* 5-course 80 | wine pairing 46

Cheese instead of dessert supplement | 4

Cheese as an extra course | 16

**The chef's menu is served per table only.**

**Would you like to eat à la carte? Please choose a maximum of four different dishes per course.**

**A supplement may be charged for each adaptation.**