

***~ Entrées ~***

Duo de Foie Gras, Sauce Porto Rouge, Pommes\*\*\*

Coquilles Saint-Jacques, Risotto aux Champignons, Sauce Safran, Parmesan \*\*

Saumon Gravlax Maison, Crevettes grises, Mousse d’Avocat, Pamplemousse

Terrine et Jambon Fume de Marcassin, Figues Rôties

Cuisses de Grenouilles, Beurre à l’Ail en Persillade \*

Tartare de Thon, Gingembre et Citronnelle

Scampis aux Curry, Crème de Chou-Fleur \*\*

Soupe Automne

***~ Plats ~***

Tournedos de Bœuf, Frites Fraiches, Sauce au Poivre ou Pleurote \*\*

Magret de Canard, Sauce Framboise

Civet de Marcassin

BBQ du Chasseur : Civet, Cotes de Marcassin, Pavé de Biche, Sauce Venaison \*\*\*

Filet de Faon, Sauce Morilles, Compote de Canneberge \*\*\*\*

Saumon, sauce Miel et Citron, Câpres

Truite entière , Arc en Ciel du « Chabotais », Amande ou Meunière

Cabillaud, Epinard, Purée, Beurre blanc

Filets de Sole Meunière \*\*\*\*  
*( commandez 1 jour à l’avance )*

Faisan Rôti, Purée, Choucroute, Girolles, pour 2 Personnes \*\*\*  
*( commandez 1 jour à l’avance )*



***~Voorgerechten~***

Duo van Eendenlever, Saus van Rode Port, Appeltjes\*\*\*

Sint Jacobsschelpen, Risotto met Champignons, Saffraan Saus, Parmezaan\*\*

Huisgemaakte Zalm Gravlax, Grijze Garnaaltjes, Mousse van Avocado, Grapefruit

Gerookte Ham en Terrine van Zwijntjes,( Marcassin ) geroosterde Vijgen

Tartaar van Tonijn, Gember, Citroen

Kikkerbillen, Boter, Peterselie, Knoflook \*

Gamba’s met Kerrie, Crème van Bloemkool\*\*

Soep van het Seizoen

***~Hoofdgerechten ~***

Tournedos, huisgemaakte Friet, Peper Saus of Saus van Oesterzwammen\*\*

Magret de Canard, Saus van Frambozen

Stoofpotje van Everzwijntjes

BBQ van Wild; Stoofpotje, Zwijnenkoteletjes, Hertenbiefstuk, Rode Wijn/Wildsaus \*\*\*

Filet van Ree, Saus Morilles, Veenbessen \*\*\*\*

Zalm, Saus van Honing en Citroen, Kappertjes

Gebakken Forel, Arc en Ciel du « Chabotais », Amandelen of Meunière

Kabeljauw, Spinazie, Puree, Botersaus

Zeetong Filets, Meunière, ( boter gebakken)\*\*\*\*  
*( 1 dag van te voren bestellen )*

Hele gebraden Fazant voor 2 personen \*\*\*  
Puree, Girolles Paddenstoelen, Zuurkool   
*( 1 dag van te voren bestellen )*



L'équipe de Cuisine vous propose de découvrir notre carte,

une cuisine traditionnelle et moderne, alliant saveurs et produits frais.

Ons Keuken Team nodigt U uit onze kaart te ontdekken,

een traditionele keuken in een modern jasje, met uitsluitend dagverse producten.

2 plats/gangen: 39,50 euro

3 plats/gangen: 49.50 euro

4 plats/gangen: 59,50 euro

5 plats/gangen: 69.50 euro

Entrée/Voorgerecht 19.50 euro

Plat Principale/Hoofdgerecht: 33,50 euro

Dessert/Nagerecht: 14,50 euro

Heeft u een voedsel allergie, laat U het ons gerust weten.

Si vous avez une allergie alimentaire, veuillez-nous le dire.

Supplément / Supplement ; \* € 3.50 \*\* € 5.50 \*\*\* € 7.50 \*\*\*\* € 10.00

Tous nos Plats sont servis avec une garniture de Légumes frais et de Pommes de Terre.  
 Al onze gerechten worden geserveerd met een verse Groenten en Aardappel garnituur.

***~ Plateau de Fromages ~***

Fromages Locaux et Français, Fruits sec, Sirop de Liège\*

***~ Desserts ~***

( tous les Desserts sont faits Maison )

Sabayon, Glace Vanille, Cava\*

Omelette Norvégienne, Grand Marnier\*

Duo de Mousse Chocolat Noir et Blanc\*

Nougat Glacé

Dame Blanche ou Brésilienne

Colonel, Vodka, Citron sorbet

Poire Fondants aux Epices, Crumble, Glace Vanille

Tarte Tatin, Glace Caramel Salé

Salade de Fruits frais Automne, Glace Pistache, Pistache noix \*

***~ Kaas ~***

Kaas uit de Regio en Frankrijk, gedroogd Fruit, Luikse Siroop \*

***~ Dessert ~***

(Al onze Desserts zijn Huisgemaakt )

Sabayon,Vanille IJs, Cava\*

Omelet Norvégienne, Grand Marnier\*

Duo van Witte en Bruine Chocolademousse\*

Nougat Glacé

IJs naar keuze ; Dame Blanche of Brésilienne

Colonel, Wodka, Citroensorbet

Gepocheerde Peer met Kruiden, Crumble, Vanille IJs

Omgekeerde Appeltaart, Gezouten Caramel IJs

Salade van vers Fruit, IJs van Pistachte, Pistache Nootjes \*