******

Le Chef, Alain Ducrot et son équipe vous proposent de découvrir leur carte,

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

Onze chef, Alain Ducrot en zijn team nodigen U uit om zijn kaart te ontdekken,

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

2 plats/gangen: 31,50 euro

3 plats/gangen: 38,50 euro

4 plats/gangen: 45,00 euro

5 plats/gangen: 55,00 euro

Entrée/Voorgerecht 14.50 euro

Plat Principale/Hoofdgerecht: 26,50 euro

Desserts/Nagerecht: 11,00 euro

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

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

Supplément / Supplement \* € 2,50

supplément / Supplement \*\* € 3,50

***~ Menu Chasseur ~ \****

Terrine de Gibier

*Ou* Soupe de Saison

Civet de Marcassin

*Ou* Fromage

Omelette Norvégienne, Grand Marnier

***~*** ***Wild Menu ~ \****

Terrine *van* Wild

*Of*  Soep van het Seizoen

Stoofpotje van Everzwijn

*Of* Kaas

Omelet Norvégienne, Grand Marnier

Prix du Menu : 39,50 € par Personne, supplément demi-pension € 3,50 par Personne

Menuprijs : 39,50 € per Persoon, supplement half pension € 3,50 per Persoon

***~ Menu Pêcheur ~***

Saumon Gravlax

*Ou* Soupe du Jour

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

*Ou* Fromage

Nougat Glacé

***~ Vis Menu*** ***~***

Zalm Gravlax

*Of*  Soep van de Dag

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

*Of* Kaas

Nougat Glacé

Prix du Menu : € 38,50 par Personne

Menuprijs : € 38,50 per Persoon

***~ Entrées ~***

Chaud froid de Foie Gras, Chutney de Poire\*

Coquilles Saint-Jacques, Risotto aux Champignons \*

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

Carpaccio Holstein à l’Huile de Noix

Tartare de Thon et Saumon au Wasabi

Soupe de Saison

Terrine de Gibier

Saumon Gravlax

Salade Périgourdine ;

*Lardons, Gésiers de Canard, Foie Gras, Échalotes*

***~ Plats ~***

Tournedos de Bœuf, Frites fraiches \*\*

*Sauce Béarnaise, Poivre ou Champignons*

Civet de Marcassin

Pavé de Biche, Sauce aux Groseilles \*\*

BBQ du Chasseur, Civet, Côtes de Marcassin, Pavé de Biche, Sauce grand Veneur \*\*

Grenadin de Veau aux Morilles \*\*

Brochette de Canard Au Miel, Thym

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

Cabillaud à la sauce Pavot

Tous nos plats principaux sont accompagnés de légumes frais et d'un féculent.

Supplément / Supplement \* € 2,50

Supplément / Supplement \*\* € 3,50

***~ Les Pauses ~***

Lorraine; Sorbet Orange, Triple Sec €6

Colonel ; Sorbet Citron, Vodka € 6

Maison; Glace Yaourt, Baileys € 6

***~ Plateau de Fromages ~***

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

***~ Desserts ~***

( tous les dessert sont faits maison )

Sabayon, Café Ardennais, Glace au Caramel, Crumble \*

Omelette Norvégienne, Grand Marnier

Poire Automnale, Glace Caramel, Sirop Caramel au Beurre salé

Mousse au Chocolat, Menthe Poivrée

Nougat Glacé, Croquant au Chocolat

Tartelette au Myrtilles\*

Les fameuses Profiteroles

Charlotte Marron et Poire

Coupe de Glace au choix ; Dame Blanche ou Brésilienne

Supplément / Supplement \* € 2,50

***~Voorgerechten~***

Duo van huisgemaakte Eendenlever, gebakken Eendenlever, Compote van Peren \*

Sint Jacobsschelpen, Risotto van Champignons \*

Kikkerbillen, Boter, Peterselie, Knoflook \*

Holstein Carpaccio, Noten Olie

Tartaar van Tonijn en Zalm, Citroen, Wasabi

Soep van het Seizoen

Een Terrine van Wild

Zalm Gravlax

Salade Perigordian;

*Spekjes, Eend, Eendenlever, Charlottes*

***~Hoofdgerechten~***

Tournedos, huisgemaakte Friet, \*\*

*Béarnaise, Peper- of Champignons Saus*

Stoofpotje van Everzwijn

Tournedos van Hert, Saus van Kruisbessen \*\*

BBQ van diverse Wild, Wildsaus \*\*

*Stoofpotje, Zwijnenkotelletjes, Hertenbiefstukje*

Kalfsmedaillons, Saus van Morilles \*\*

Een Spies met Eend, Saus Honing en Thijm

Gebakken Forel, “Arc-en-Ciel” Visserij Chabotais, Amandelen of Meunière

Kabeljauw, Saus van Maanzaad

Al onze hoofgerechten worden vergezeld van verse groenten en een (aardappel) garnituur.

Supplément / Supplement \* € 2,50

Supplément / Supplement \*\* € 3,50

***~ Een Onderbreking ~***

Colonel; Sorbet Citroen, Wodka €6

Van ‘t Huis ; Yoghurt IJs, Baileys € 6

Lorraine ; Sorbet van Sinaasappel, Triple Sec € 6

***~ Kaas ~***

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

***~ Dessert ~***

(Al onze Desserts zijn huisgemaakt )

Huisgemaakte Sabayon, Likeur Ardennees, Caramel-ijs, Crumble \*

Omelette Norvégienne, Grand Marnier

Herfst Peer, Caramel IJs, Siroop van gezouten Caramel

Mousse van Chocolade, Pepermunt

Nougat Glacé met een krokantje van Chocolade

Taartje met Bosbessen

De beroemde Profiteroles

Charlotte van Kastanje en Peer

IJs naar keuze ; Dame Blanche *of*  Brésilienne

Supplément / Supplement \* € 2,50