

## Suggestions du Chef

### Les entrées

**Tartelette fine de pommes, noix et fromage de chèvre, mesclun de cru de légumes d'hiver** 15

*Dunne appeltaart, walnoot en geitenkaas, salade van rauwe wintergroenten*

*Thin apple, walnut and goat's cheese tartlet, mixed salad of raw winter vegetables*

**Tartare de thon rouge, avocat, menthe et citron vert** 22

*Rode tonijntartaar, avocado, munt en limoen*

*Red tuna tartare, avocado, mint and lime*

**Raviole de joue de bœuf confite à la bordelaise** 23

*Runderwang ravioli gekonfijt op Bordeaux wijze*

*Candied beef cheek ravioli Bordeaux style*

### Les plats

**Orecchiette à la truffe noire, roquette et Reggiano** 27 (+ 4 noix de Saint-Jacques 14)

*Orecchiette met zwarte truffel, rucola en Reggiano kaas*

*Black truffle orecchiette, rocket and Reggiano cheese*

**Filet de saumon « Label rouge » grillé, purée au beurre salé, légumes d'hiver, émulsion vanille** 32

*Gegrilde Label Rouge zalmfilet, gezouten boterpuree, geroosterde wintergroenten, vanille-emulsie*

*Grilled Label Rouge salmon fillet, salted butter purée, roasted winter vegetables, vanilla emulsion*

**Noisette de veau en basse T°, dauphinois au Passendale « Caractère », confit de chicon** 32

*Laagtemperatuur kalfs noisette, dauphinois met Passendale "Caractère", gekonfijte chicon*

*Low-temperature veal hazelnut, Passendale 'Caractère' dauphinois, candied chicory*

## Les desserts

**Profiteroles, crème pâtissière à la vanille, caramel de spéculoos et sauce chocolat 11**

*Profiteroles, vanillecrème, speculooskaramel en chocoladesaus*

*Profiteroles, vanilla pastry cream, speculoos caramel and chocolate sauce*

**Ananas caramélisé, dacquoise coco et mousse de fruits de la passion 11**

*Gekarameliseerde ananas, kokosdacquoise en passievruchtenmousse*

*Caramelised pineapple, coconut dacquoise and passion fruit mousse*

### Menu 3 Services 49 €

Duo de croquette de crevettes et fondu aux fromages belges, mesclun de salades

OU

Tartare de thon rouge, avocat, menthe et citron vert

—————

Filet de saumon « Label rouge » grillé, purée au beurre salé, légumes d'hiver, émulsion vanille

OU

Noisette de veau en basse T°, dauphinois au Passendale « Caractère », confit de chicon

—————

Ananas caramélisé, dacquoise coco et mousse de fruits de la passion

Sélection de vins, eau et café 24 €