

Suggestions du chef

Les entrées

Tataki de bœuf caramélisé au miel, soja et gingembre, tartare de champignons, échalote 21

*Tataki van gekarameliseerd rundvlees met honing, soja en gember, tartaar van champignons, sjalote
Caramelised beef tataki with honey, soy and ginger, mushroom tartar, shallots and fine herbs)*

Pâté en croûte de canard « B'Comme », olives noires « Taggiasche » et mesclun de salade 15

*Eendenpaté met zwarte olijven "Taggiasche", gemengde salade
Duck pâté with black olives "Taggiasche", mixed salad*

Goujonnettes de sole frits, sauce tartare 22

*Gebakken tonggoujonnettes, tartaarsaus
Fried sole goujonnettes, tartar sauce*

Les plats

Tagliatelle fraîche aux pleurotes et tomates cerises, roquette et tomme de chèvre 26

*Verse tagliatelle met oesterzwammen en kerstomaatjes, rucola en geitenkaas
Fresh tagliatelle with oyster mushrooms and cherry tomatoes, rocket and goat's cheese*

Dos de saumon « Label rouge » grillé , fondu de poireaux tartufata, tomate fraîche au pastis 29

*Gegrilde Label Rouge zalmfilet, tartufata van prei, verse tomaten crème met Pastis
Fillet of grilled Label Rouge salmon, leek tartufata, duchess apple and fresh tomato cream with Pastis*

Filet pur de porc caramélisé au miel, chicon braisé, crème de whiskey et patates douces rôties 31

*Filet van Puur Varkensvlees gekarameliseerd met gekruide honing, gestoofd witloof, whiskeycreme
Caramelised pork fillet with spiced honey, braised chicory, whiskey cream and roasted sweet potatoes*

Vol-au-vent de poularde fermière, ris de veau et pleurotes 32

*Boerderij poulard vol-au-vent, zwezerik en oesterzwammen
Farm poulard vol-au-vent, sweetbreads and oyster mushrooms*

Les desserts

Pêche confite à la lavande, biscuit sablé et crème Chiboust à la cardamome **10**

Gekonfijte perzik met lavendel, zandkoekje en Chiboustcrème met kardemom

Candied peaches with lavender, shortbread biscuit and Chiboust cream with cardamom

Moelleux au chocolat, glace pistache **10**

Moelleux met chocolade, pistacheroomijs

Moelleux with chocolate, pistachio ice cream

Menu 44€

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

OU

Pâté en croûte de canard « B'Comme » olives noires Taggiasche et mesclun de salade

Dos de saumon « Label rouge » grillé, fondu de poireaux à la tartufata, pomme duchesse et crème de tomate fraîche au Pastis

OU

Filet pur de porc caramélisé au miel épicé, chicon braisé, crème de whiskey et patates douces rôties

Pêche confite à la lavande, biscuit sablé et crème Chiboust à la cardamome

Sélection de vins, eau et café 21 €