

Suggestions du chef

Les entrées

Gaspacho de poireaux au fromage de chèvre, crevettes rouges sauvages, pomme acidulée 20

Prei gazpacho met geitenkaas, wilde rode garnalen, zure appel, munt en komkommer

Leek gazpacho with goat's cheese, wild red prawns, acidulated apple, mint and cucumber

Rillette de saumon « Label rouge », fromage blanc, ciboulette et piment d'Espelette 20

Label rouge" zalm rilette, fromage blanc, bieslook en Espelette peper

Label rouge" salmon rilette, fromage blanc, chives and Espelette pepper

Œuf 63°et pleurote, purée de pdt à la crème d'Isigny et fleur de sel 21

63° ei en oesterzwam, aardappelpuree met Isigny room en fleur de sel

63° egg and oyster mushroom, mashed potato with Isigny cream and fleur de sel

Les plats

Risotto de fregola aux pleurotes, ail doux et fines herbes (+ 4 noix de Saint-Jacques 16€) 23

Fregola-risotto met oesterzwammen, zachte knoflook en kruiden(+ 4 sint-jakobsschelpen 16€)

Fregola risotto with oyster mushrooms, mild garlic and herbs (+ 4 scallops 16€)

Filet de bar grillé, mousseline aux agrumes, purée de pdt à la crème d'Isigny, poireau braisé 31

Zeebaarsfilet gegrild, citrusmousseline, aardappelpureel, gestoofde prei

Grilled fillet of sea bass, citrus mousseline, mashed potato, braised leek

Noisette de veau en basse T° à la bordelaise, confit d'oignons, choux-fleur, sucrose rôtie 31

Laagtemperatuur kalfsvlees met bordelaisesaus, gekonfijte ui, bloemkool, geroosterde sucrose

Bordeaux-style low-temperature veal breast, candied onions, cauliflower, roasted sucrose

Les desserts

Pain perdu brioché, glace vanille et caramel de Bailey's **12**

Brioche wentelteeffjes, vanille- en karamelijs van Bailey's
Brioche French toast, Bailey's vanilla and caramel ice cream

Crème brûlée à l'orange sanguine et chocolat blanc **10**

Crème brûlée met bloedsinaasappel en witte chocolade
Crème brûlée with blood orange and white chocolate

Menu 3 Services 46 €

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

OU

Rillettes de saumon « Label rouge », fromage blanc, ciboulette et piment d'Espelette

Filet de bar grillé, mousseline aux agrumes, purée de pdt à la crème d'Isigny, poireau braisé

OU

Noisette de veau en basse T° à la bordelaise, confit d'oignons, choux-fleur, sucrose rôtie

Crème brûlée à l'orange sanguine et chocolat blanc

Sélection de vins, eau et café 23 €