Suggestions Novembre 2026

Les entrées :

Wentelteefje met wilde paddestoelen, rucola en parmezaan
Brioche en pain perdu et champignons des bois, roquette et parmesan
French toast with wild mushroom, rucola and parmesan cheese
20€

Gemarineerd bonito met mandarijn en limoen, venkel pickles, guacamole en boekwijt koekje
Bonite marinée au mandarine et citron vert Pickles de fenouil, guacamole et biscuit de blé noir
Marinated bonito with mandarine and lime, fennal pickles, guacamole and buckwheat
22€

Knapperig kalfszwezerik, donker jus met herfsttruffel
Croustillant de ris de veau, jus corsé à la truffe d'automne
Crusty sweetbread, dark gravy with autumn truffel
24€

Les Plats :

Spinazie raviolis, ricotta, noten, pompoen coulis met Comté kaas
Ravioles d'épinards, ricotta et noix, coulis de potiron rôti et Comté
Spinach ravioli, ricotta, wallnut, pumkin coulis with Comté cheese
24€ (+ 4 noix de Saint-Jacques 12 €)

Gebakken snoekbaars met gezouten boter, risotto van aardappelen en aardperen, emulsie belgische rood wijn
Dos de sandre rôti au beurre salé, risotto de pommes de terre et topinambours, émulsion « La Ronce » Domaine du Ry d'Argent (menu)
Roasted pike-pearch fillet with salty butter, potato and Jerusalem artishoke risotto, red wine emulsion
32€

Hinde filet met wilde paddestoelen, witloof taart, selder mousse, gekonfijte veenbes en butternut
Filet pur de biche aux champignons de bois, tatin de chicons, mousse de céleri, airelles confites et butternut (menu)
Deer fillet with wild mushroom, tatin pie with Belgian endives, celery mousse, preserved cranberries and butternut
33€

Les desserts :

Crème brûlée met clementines
Crème brûlée aux clémentines
Crème brûlée with clementines
12€

Gekaramelizeerd ananas, gebak met pimpernoot en groene thé, creme van rhum en kokosmelk
Ananas caramélisé, financier pistache et thé vert, crémeux au rhum et lait de coco (menu)
Caramelized pineapple, baked with pistachios and green tea, creamy rhum and coconut milk
12€

Menu du Chef en 3 services
49€

Gemarineerd bonito met mandarijn en limoen, venkel pickles, guacamole en boekwijt koekje
Bonite marinée au mandarine et citron vert Pickles de fenouil, guacamole et biscuit de blé noir (menu)
Marinated bonito with mandarine and lime, fennal pickles, guacamole and buckwheat

of/**ou**/or

Duo van garnaalkroket en belgische kazenkroket, verse kruiden
Duo de croquettes aux crevettes et aux fromages belges, mesclun
Duo of schrimps and Belgian cheeses croquettes, fresh herbs

*****

Gebakken snoekbaars met gezouten boter, risotto van aardappelen en aardperen, emulsie belgische rood wijn
Dos de sandre rôti au beurre salé, risotto de pommes de terre et topinambours, émulsion « La Ronce » Domaine du Ry d'Argent (menu)
Roasted pike-pearch fillet with salty butter, potato and Jerusalem artishoke risotto, red wine emulsion

of/**ou**/or

Hinde filet met wilde paddestoelen, witloof taart, selder mousse, gekonfijte veenbes en butternut
Filet pur de biche aux champignons de bois, tatin de chicons, mousse de céleri, airelles confites et butternut (menu)
Deer fillet with wild mushroom, tatin pie with Belgian endives, celery mousse, preserved cranberries and butternut

*****

Gekaramelizeerd ananas, gebak met pimpernoot en groene thé, creme van rhum en kokosmelk
Ananas caramélisé, financier pistache et thé vert, crémeux au rhum et lait de coco (menu)
Caramelized pineapple, baked with pistachios and green tea, creamy rhum and coconut milk

Accord vins-mets, eau et café 24 €
Aangepast wijnen, water en koffie 24 €
Wine pairing, water and coffee 24 €