

Suggestions du chef

Les entrées

Salade de chèvre grillé, poires caramélisées, butternut et vinaigrette au sirop de Liège 15

Salade van gegrilde geitenkaas gekarameliseerde peren, butternut en vinaigrette met Luikse siroop

Grilled goat's cheese salad, caramelised pears, butternut and vinaigrette with Liège syrup

Ceviche de thon rouge au lait de coco et grenade, coriandre, mangue et pickels d'oignon rouge 22

Ceviche van rode tonijn met kokosmelk en granaatappel, koriander, mango en rode ui

Red tuna ceviche with coconut milk and pomegranate, coriander, mango and red onion pickles

Œuf bio 63°, champignons des bois, jambon d'Ardennes et céleri rave 20

63° biologisch ei, wilde champignons, Ardense ham en knolselderij

63° organic egg, wild mushrooms, Ardennes ham and celeriac

Les plats

Risotto de champignons des bois, roquette et Regiano râpé (+ 4 noix de Saint-Jacques 12€) 22

Risotto met bospaddenstoelen, rucola en geraspte Regiano kaas (+ 4 sint-jakobsschelpen 12€)

Wild Mushroom risotto, rocket and grated Regiano cheese (+ 4 scallops 12€)

Viennoise de dos de cabillaud aux épinards frais, écrasé de pdt, émulsion de fines herbes 31

Viennoise van kabeljauw met verse spinazie, aardappelpuree met gezouten boter, kruidenemulsie

Cod back Viennoise with fresh spinach, mashed potato with salted butter, herb emulsion

Filet de pintade fermière aux champignons des bois, mousse de céleri et panais rôti 31

Filet van puur varkensvlees gekarameliseerd met gekruide honing, gestoofd witloof, whiskeycreme

Fillet of farmhouse guinea fowl with wild mushrooms, celery mousse and roasted parsnip

Noisette de filet pur de biche aux airelles, butternut et chicon caramélisé 32

Noisette van hindefilet met veenbessen, butternut en gekarameliseerde witloof

Pure fillet of doe with cranberries, butternut and caramelised chicory

Les desserts

Nougat glacé de figues et dattes Medjoul, gaspacho de vin rouge aux épices 10

Nougat met vijgen en Medjoul dadels, gaspacho van rode wijn met kruiden

Iced nougat with figs and Medjoul dates, red wine gazpacho with spices

Tiramisu poire et spéculoos 10

Peer en speculaas tiramisu

Pear and speculoos tiramisu

Menu 3 Services 46 €

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

OU

Ceviche de thon rouge au lait de coco et grenade, coriandre, mangue et pickels d'oignon rouge

Viennoise de dos de cabillaud aux épinards frais, écrasé de pdt, émulsion de fines herbes

OU

Filet de pintade fermière aux champignons des bois, mousse de céleri et panais rôti

Nougat glacé de figues et dattes Medjoul, gaspacho de vin rouge aux épices

Sélection de vins, eau et café 23 €