

Suggestions du Chef

Les entrées

Cappuccino de potiron aux champignons des bois 12

Pompoen cappuccino met wilde paddenstoelen

Pumpkin cappuccino with wild mushrooms

Tataki de bœuf, ciboule, crème d'avocat, shiitaké et sésame 22

Rundertataki, lente-ui, avocadocrème, shiitake en sesam

Beef tataki, spring onion, avocado cream, shiitake and sesame

Noix de Saint-Jacques, poireau en tartufata, céleri et beurre blanc 23

Jakobsschelpen, preitartufata, selderij en beurre blanc

Scallops, leek tartufata, celery and beurre blanc

Les plats

Risotto aux champignons des bois, Pecorino à la truffe 24 (+ 4 noix de Saint-Jacques 16)

Risotto met wilde paddenstoelen, Pecorino met truffels

Risotto with wild mushrooms, Pecorino with truffle

Filet de bar grillé, risotto aux champignons des bois, Pecorino à la truffe 31

Gegrilde zeebaarsfilet, risotto met wilde paddenstoelen, Pecorino met truffels

Grilled sea bass fillet, risotto with wild mushrooms, Pecorino with truffle

Noisette de biche aux airelles, mousse de potiron et céleri rave braisé 31

Hertenhaas met veenbessen, mousse van pompoen en gestoofde knolselderij

Deer hazelnut with cranberries, pumpkin mousse and braised celeriac

Les desserts

Baba au rhum, agrumes et crème fouettée à la vanille **11**

Crème brûlée met cacao, appel, peer en kaneel

Rum baba, citrus fruits and whipped vanilla cream

Banane au curry et baies roses, glace noix de coco et citron vert **11**

Rode vruchten en speculaas kwarktaart

Banana curry with pink berries, coconut and lime ice cream

Menu 3 Services 46 €

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

OU

Tataki de bœuf, ciboule, crème d'avocat, shiitaké et sésame

—————

Filet de bar grillé, risotto aux champignons des bois, Pecorino à la truffe

OU

Noisette de biche aux aïelles, mousse de potiron et céleri rave braisé

—————

Banane au curry et baies roses, glace noix de coco et citron vert

Sélection de vins, eau et café 23 €