Notre Chef vous suggère

Les entrées

Chèvre fermier grillé au miel « Les Abeilles de Ben », tatin de pomme et chicon à la cannelle **€ 20,-**
Grilled goat's cheese with "Les Abeilles de Ben" honey, apple and chicory tarte tatin with cinnamon
Gegrilde geitenkaas met honing van "Les Abeilles de Ben", tarte tatin van appel en witloof met kaneel

Carpaccio de bœuf fumé, Vieux Comté, cèpes, pickles de chou-fleur et noisettes du Piémont **€ 23,-**
Smoked beef carpaccio, Vieux Comté, porcini mushrooms, cauliflower pickles and Piedmont hazelnuts
Carpaccio van gerookt rundvlees, Vieux Comté, eekhoorntjesbrood, bloemkoolpickles en hazelnoten uit Piemonte

Œuf à 63°C, mousse de céleri, champignons des bois et pain rôti à l'ail doux **€ 21,-**
63°C egg, celery mousse, wild mushrooms and toasted bread with mild garlic
Ei op 63°C, selderijmousse, boschampignons en geroosterd brood met zachte knoflook

Les plats

Arancini aux champignons des bois et parmesan, crémeux de bette colorée « C'Tout Bon » **€ 26,-**
Wild mushroom and Parmesan arancini, creamed rainbow Swiss chard from "C'Tout Bon"
Arancini met boschampignons en Parmezaanse kaas, crème van kleurrijke snijbiet van "C'Tout Bon"

Supplément : 4 noix de Saint-Jacques • scallops • sint-jakobsvruchten + € 12,-

Dos de cabillaud rôti et moules, légumes d'automne confits et purée au beurre salé **€ 32,-**
Roasted cod loin and mussels, confit autumn vegetables and salted butter purée
Gebakken kabeljauwrug met mosselen, gekonfijte herfstgroenten en puree met gezouten boter

Filet de pintade à la brabançonne, purée au beurre salé, airelles et champignons des bois **€ 31,-**
Brabant-style guinea fowl fillet, salted butter purée, candied cranberries and wild mushrooms
Parelhoenfilet op Brabantse wijze, puree met gezouten boter, gekonfijte veenbessen en boschampignons

Noisette de filet pur de biche, mousse de céleri, airelles confites, chiconnette et champignons des bois **€ 35,-**
Venison loin medallion, celery mousse, candied cranberries, baby chicory and wild mushrooms
Medaillon van hertenfilet, selderijmousse, gekonfijte veenbessen, jong witloof en boschampignons

Les desserts

Tiramisu au Baileys et spéculoos **€ 12,-**
Baileys and speculoos tiramisu
Tiramisu met Baileys en speculoos

Crumble aux pommes, figues et amandes, glace vanille et caramel au vin rouge épicé **€ 12,-**
Apple, fig and almond crumble, vanilla ice cream and spiced red wine caramel
Crumble van appel, vijgen en amandelen, vanille-ijs en gekruide rodewijnkaramel

Menu 3 services € 49,-

Duo de croquette de crevettes et fondu aux fromages belges, mesclun de salades
Duo of shrimp croquette and Belgian cheese croquette, mixed salad leaves
Duo van garnaalkroket en kroket met Belgische kazen, gemengde sla

ou

Carpaccio de bœuf fumé, Vieux Comté, cèpes, pickles de chou-fleur et noisettes du Piémont
Smoked beef carpaccio, Vieux Comté, porcini mushrooms, cauliflower pickles and Piedmont hazelnuts
Carpaccio van gerookt rundvlees, Vieux Comté, eekhoorntjesbrood, bloemkoolpickles en hazelnoten

_____

Dos de cabillaud rôti et moules, légumes d'automne confits et purée au beurre salé
Roasted cod loin and mussels, confit autumn vegetables and salted butter purée
Gebakken kabeljauwrug met mosselen, gekonfijte herfstgroenten en puree met gezouten boter
ou

Filet de pintade à la brabançonne, purée au beurre salé, airelles et champignons des bois
Brabant-style guinea fowl fillet, salted butter purée, candied cranberries and wild mushrooms
Parelhoenfilet op Brabantse wijze, puree met gezouten boter, veenbessen en boschampignons

_____

Crumble aux pommes, figues et amandes, glace vanille et caramel au vin rouge épicé
Apple, fig and almond crumble, vanilla ice cream and spiced red wine caramel
Crumble van appel, vijgen en amandelen, vanille-ijs en gekruide rodewijnkaramel

Sélection de vins, eaux et café 24 €