

Menu "Lunch rapide" - "Snelle" zakenlunch - 28.50€

Le ravioli ouvert de saumon, épinards, beurre infusé au basilic

La salade moulée de caille, raisins, vinaigrette aux pignons de pin

≈

Le dos de cabillaud, sauce chèvre, gratin de courgette, purée de pommes de terre douces

Le tournedos de veau, sauce au bleu de Bresse, gratin de pommes de terre, champignons

≈

Le duo de mousses chocolat, sauce café

Le feuilleté de brie et chicons

Open ravioli van zalm, spinazie, boter met infusie van basilicum

Kwartelsalade, druiven, vinaigrette met pijnboompitten

≈

Kabeljauw, saus met geitenkaas, courgette gratin, puree van zoete aardappel

Kalfstournedos, saus met 'blue de Bresse', aardappelgratin, champignons

≈

Duo van chocolademousse, saus op basis van koffie

Bladerdeeg met brie en witloof

Entrée et plat principal ou plat principal et dessert à 25 euro

Voorgerecht en hoofdgerecht of hoofdgerecht en dessert aan 25 euro

Menu du mois - Maandmenu - 43,50€

Les coquilles St. Jacques, sauce au parmesan, croustillant de chorizo

Le foie d'oie poêlé, feuilleté aux écrevisses, compoté de raisins

Les anguilles fumées et ris de veau, coulis de persil

≈

Le filet de turbot poêlé, tarte tomates et épinards, écrasé de pommes de terre et poireaux, mousseline au Yuzu

Le filet de bœuf, sauce Porto, tarte de chicons, aubergine farcie, pommes 'paillason'

Le suprême de pintadeau farci au homard, jus à l'estragon, pommes dauphines, cannelloni de brocoli, brochette de céleri-rave

≈

La tarte aux poires caramélisées, glace vanille

Le croustillant de camembert aux graines de sésame, compote de pommes au vinaigre balsamique

La sphère de chocolat, mousse au citron, sorbet limon

St. Jacobsvruchten, parmezaansaus, krokantje van chorizo

Gebakken ganzenlever, bladerdeeg met rivierkreeftjes, compote van druiven

Gerookte paling en kalfszwezerikken, coulis van peterselie

≈

Gebakken tarbotfilet, taartje met tomaat en spinazie, geplette aardappelen met prei, mousseline met Yuzu

Rundsvilet, Porto saus, witlooftaartje, gevulde aubergine, aardappelen 'paillason'

Suprême van parelhoen gefarceerd met kreeft, jus met dragon, dauphine aardappelen, cannelloni van broccoli, brochette van knolselder

≈

Gekarameliseerde perentaart, vanille ijs

Krokantje van camembert met sesamzaad, appelcompote met balsamico azijn

Chocoladebol, citroenmousse, limoen sorbet