

Menu

4 Services
gangen | courses

CARPACCIO DE COQUILLES SAINT JACQUES DE LA BAIE DE SOMME

Guanciale Salamone, pomme verte Granny Smith, algues nori

*Carpaccio van Sint-Jacobsschelpen, guanciale van zalm, Granny Smith-appel en Nori-zeewier
Scallop carpaccio, salmon guanciale, green apple and Nori seaweed*

OIGNON DOUX DES CÉVENNES

crème d'oignons au vieux parmesan, jus de veau végétal, noix de cajou à l'huile de truffe noire
*Zoete ui, romige uiensoep met oude parmezaan, plantaardige jus, cashewnoten met zwarte truffelolie
Sweet onion, creamy onion soup with aged parmesan, vegetal gravy, cashew nuts with black truffle oil*

COQ DES PRÉS

risotto aux cèpes, tuile de peau de poulet, mousseline de champignons des bois

*Lokale kip, risotto met eekhoortjesbrood, krokant kippenvel, mousseline van wilde paddestoelen
Local chicken, risotto with cep mushrooms, crunchy chicken skin, wild mushroom mousseline*

STRUCTURES DE POIRES, ÉPICES ET AMANDES

*Peerspecialiteit met specerijen en amandelen
Pear specialty with spices and almonds*



Pour les enfants une assiette plus classique peut être proposée, renseignez-vous au moment de la commande. Nous travaillons exclusivement des produits frais, nos préparations sont susceptibles d'être légèrement adaptées en fonction du marché.
Pour toutes questions relatives aux allergènes, n'hésitez pas à vous adresser à notre équipe en salle.

*Voor kinderen kunnen wij een eerder klassiek bord samenstellen, vraag ernaar bij uw bestelling. Wij werken uitsluitend met verse producten. Afhankelijk van het beschikbare aanbod kunnen onze bereidingen licht wijzigen.
Voor alle vragen in verband met allergenen kunt u terecht bij ons zaalpersoneel.*

We can put together a rather classic plate for children, ask for it when you order. We only work with fresh products, depending on the available ingredients, our dishes may change slightly. For all questions related to allergens, please ask our staff.

Menu

6 Services
gangen | courses

CARPACCIO DE COQUILLES SAINT JACQUES DE LA BAIE DE SOMME

Guanciale Salamone, pomme verte Granny Smith, algues nori

*Carpaccio van Sint-Jacobsschelpen, guanciale van zalm, Granny Smith-appel en Nori-zeewier
Scallop carpaccio, salmon guanciale, green apple and Nori seaweed*

OIGNON DOUX DES CÉVENNES

crème d'oignons au vieux parmesan, jus de veau végétal, noix de cajou à l'huile de truffe noire
*Zoete ui, romige uiensoep met oude parmezaan, plantaardige jus, cashewnoten met zwarte truffelolie
Sweet onion, creamy onion soup with aged parmesan, vegetal gravy, cashew nuts with black truffle oil*

SHABU SHABU DE VEAU BROUTARD

voile corsé, déclinaison de légumes orientaux

*Shabu shabu van kalf met een vleugje van oosterse groenten
Veal shabu shabu with a hint of oriental veggies*

AILE DE RAIE GRENOBLOISE

espuma au beurre noisette, céleri rave fumé, pommes grenailles

*Rogvleugel met gestoomde aardappelen, citroen en kappertjes, espuma van hazelnootboter,
gerookte knolselder, krieltjes*

*Stingray with steamed potatoes and lemon and capers, espuma of hazelnut butter,
smoked celeriac, baby potatoes*

LE SPRITZ EN PRÉ-DESSERT

Aperol Spritz

FRAICHEUR DE POMMES VERTES, CITRON VERT ET ANETH

*Verse groene appels, groene citroen en dille
Fresh green apples, green lemon and dill*

Extras

PLATEAU DE FROMAGES RÉGIONAUX

REGIONALE KAASPLANK | REGIONAL CHEESE BOARD

En complément | Als supplement | As a supplement 16 €

EN ACCOMPAGNEMENT DE VOS PLATS, L'ACCORD DU SOMMELIER

AANGEPASTE WIJNEN, KEUZE VAN ONZE SOMMELIER

WINES SELECTED BY OUR SOMMELIER

4 services | gangen | courses 40 €

6 services | gangen | courses 58 €