

VOORGERECHTEN | ENTREES

Gebakken boschampionns met toast <sup>4-7</sup> Poêlée de champignons des bois, toast	18
Tartaar van Sint-Jakobusvruchten, roze peperbessen en limoenschil <sup>3-4-12</sup> Tartare de Saint-Jacques, baies roses, zestes de citron vert	21

HOOFGERECHTEN | PLAT PRINCIPAUX

Kalfsniertjes, dragonmosterdroomsaus, geroosterde aardappelen en fijne groenten <sup>2-3-4-7-13</sup> Rognons de veau, crème de moutarde à l'estragon, pommes de terre rôties et petits légumes	25
Hazenrug met poivradesaus, wintergroenten en Amandine aardappelen <sup>3-4-7-13</sup> Râble de lièvre sauce poivrade, légumes d'hiver et divers, pommes de terre Amandines	36

NAGERECHTEN | DESSERTS

Crème brûlée <sup>1-4</sup>	11
Appeltaartje van het huis, vanille-ijs <sup>1-4-7-14</sup> Tartelette aux pommes minute, glace vanille	13
Kaasbord, brood, boter <sup>2-4-7-14</sup> Assiette de fromages, pain, beurre	15

DAGSCHOTEL - PLAT DU JOUR

Elke middag van dinsdag tot vrijdag | Chaque midi, du mardi au vendredi 16,00

Stoffen of ingrediënten die in de samenstelling van de gerechten vallen: 1 ei, 2 mosterd, 3 pinda's, 4 melk, 5 schaaldieren, 6 lupine, 7 gluten, 8 vis, 9 sesam, 10 sulfieten, 11 soja, 12 weekdieren, 13 selderij, 14 noten

Substances ou ingrédients entrant dans la composition des plats : 1 oeuf, 2 moutarde, 3 arachides, 4 lait, 5 crustacés, 6 lupin, 7 gluten, 8 poissons, 9 sésame, 10 sulfites, 11 soja, 12 mollusques, 13 céleri, 14 noix