

VOORGERECHTEN | ENTREES

Huisgemaakte terrine van wild, sjalotjesconfijt ¹⁻⁷ Terrine de gibier préparée par le Chef, confit d'échalote	15
Sint-Jacobsvruchten, fondant van prei, schilfers van foie gras ³⁻⁴⁻¹² Noix de Saint-Jacques, fondant de poireau et copeaux de foie gras	19

HOOFDGERECHTEN | PLAT PRINCIPAUX

Kalfsniertjes, dragonmosterdroomsaus, geroosterde aardappelen en fijne groenten ²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹³ Rognons de veau, crème de moutarde à l'estragon, pommes de terre rôties et petits légumes	25
Zuurkool met garnituur, aardappel puree ¹⁻²⁻⁴⁻⁷ Choucroute garnie, purée de pomme de terre	28

NAGERECHTEN | DESSERTS

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

DAGSCHOTEL - PLAT DU JOUR

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

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