

SUGGESTIES VAN DE MAAND | SUGGESTIONS DU MOIS

St Feuillien Cuvée de Noël 9% 7	6
Speciaal voor de eindejaarsdagen gebrouwen Spécialement brassée en fin d'année	

VOORGERECHTEN | ENTREES

Soep van de dag - Potage du jour 13	8
Terrine van wild met Porto, confijt van sjalotten en toast 1-7 Terrine de gibier au Porto, confit d'échalotes, toast	16
Duo van kroketten van fazant, chutney van witloof, slaatje 1-3-4-7 Duo de croquettes de faisan, chutney de chicon, mesclun de salade	20

HOOFDGERECHTEN | PLAT PRINCIPAUX

Kalfsniertjes, dragonmosterdroomsaus, seizoensgroenten en geroosterde aardappelen 2-3-4-7-13 Rognons de veau, crème de moutarde à l'estragon, légumes de saison et pommes de terre rôties	26
Filet van everzwijn, saus Grand Veneur, veenbessencompote, gepocheerde peer, knolselderpuree 3-4-7-13 Filet de marcassin sauce Grand Veneur, compote d'airelles, poire pochée, purée de céleri	36

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