

Menu Marie

(par table complète)

65€

Wildmenu

(Per volledige tabel)

Salade de choux fleur croustillante, filet de faisan fumé maison,
huile de noix et noisettes torréfiées.

Krokante bloemkoolsalade, huisgerookte fazantenfilet, walnootolie en geroosterde hazelnoten.



Effilochée de pigeon ramier, champignons des bois, espuma au foie gras de canard.

*Houtduif, bospaddenstoelen, espuma van eendenlever (*foie gras*).*



Filet de biche, gratin de légumes oubliés, gel de betterave au poivre de timut

Hindenfilet, gratin van vergeten groenten, rode biet met Timut-peper.



Parfait glacé au café, crémeux de marron, chocolat et advocaat.

Ijsparfait van koffie, kastanjecrème, chocolade en advocaat

La Carte

Entrées / Voorgerechten

Carpaccio d'Holstein fumé, légumes pickles, mayonnaise aux oignons confits.
Carpaccio van gerookt Holstein-rundvlees, ingelegde groenten, mayonaise van gekonfijte ui.

Gravlax de biche, compotée de cranberries, gel de butternut, zeste d'orange confit au gin.
Gravlax van hert, cranberrycompote, gel van flespompoen, in gin gekonfijte sinaasappelschil.

Céviche de lieu noir, légumes croquants à la coriandres.
Ceviche van koolvis, knapperige groenten met koriander.

Croustillant de petit gris à l'ail, écrasée de racine de persil.
*Krokante *Petit-Gris*-slakken met knoflookboter, geplette peterseliewortel.*

Tartelette feuilletée aux légumes d'automne, purée de topinambourg.
Bladerdeegtaartje met herfstgroenten, puree van aardpeer.

Différentes formules disponibles :

+ supplément si stipulé

Plat	31 €
Plat + dessert	39 €
Entrée + plat	43 €
Entrée + plat + dessert	49 €

Tous les plats sont disponibles
en portion enfant jusqu'à 12 ans. (sauf l'entrecôte)

Formules beschikbaar :

+ supplement indien vermeld

Hoofdgerecht	31 €
Hoofdgerecht + dessert	39 €
Voorgerecht + hoofdgerecht	43 €
Voorgerecht + hoofdgerecht + dessert	49 €

Alle gerechten zijn verkrijgbaar
in een kinderportie voor kinderen tot 12 jaar (behalve de entrecote).

Une addition par table / Een rekening per tafel

Plats / Hoofdgerechten

Côte de marcassin, compotée de choux vert, sauce au poivre vert.

Kotelet van jong wild zwijn, compote van groene kool, saus met groene peperkorrels.

Cuisse de canard confite, sauté de pommes de terres aux champignons des bois et ciboulette.

Gekonfijte eendenbout, gebakken aardappelen met bospaddenstoelen en bieslook.

Mi-cuit de thon rouge, purée de betterave, salsifis rôti.

Kort geschroeide rode tonijn, puree van rode biet, geroosterde schorseneren.

Entrecôte Irlandaise, sauce gorgonzola. (+8€)

Lerse ribeye-steak, Gorgonzolasaus. (+€8)

Suprême de poulet aux châtaignes, potiron et sauce suprême.

*Kippensuprême met kastanjes, pompoen en *suprême*-saus.*

Filet de biche, gratin de légumes oubliés, gel de betterave au poivre de timut. (+8€)

Hindenfilet, gratin van vergeten groenten, rode biet met Timut-peper. (+8€)



A partir de 5 couverts, merci de rassembler vos choix de plats à 3 maximum

Vanaf 5 personen gelieve uw keuze te beperken tot 3 gerechten

Nos desserts / Onze dessert

Véritable dame blanche, chocolat chaud et chantilly.
Véritable dame blanche, chocolaatje en chantilly.

10€

Coupe Marie.
Coupe Marie.

Moelleux au chocolat chaud maison, glace vanille. +2€
Warme huisgemaakte chocoladefondant, vanille-ijs. +2 €

Croustillant de fromage, carpaccio de pomme et sirop de liège. +2 €
Krokante kaas, appelcarpaccio en Luikse stroop. +2 €

Gratin de poire aux amandes, glace à l' amaretto.
Gratin van peer en amandel, Amaretto-ijs.

Douceur de pommes confites au rhum et petit suisse.
*Appeldessert met rum en kaas *petit-Suisse*.*

Chers Clients,

Nous travaillons des produits frais,
préparés à la minute avec passion.

C'est pourquoi le temps d'attente
peut varier selon l'affluence.

Merci de votre compréhension.

Bon appétit

Geachte klant,

We werken met verse producten die iedere dag
met veel passie worden klaargemaakt

Dat is waarom de wachttijd
kan variëren volgens de drukte.

Bedankt voor uw begrip.

Get smakelijk

POUR LES ALLERGENES DEMANDER AU PERSONNEL, MERCI.
VOOR ALLERGENEN VRAAG HET PERSONEEL, DANK U.
FOR ALLERGENS ASK THE STAFF. THANK YOU.

Nos plats brasserie

uniquement le midi
enkel 's middags

Entrées / Voorgerechten

18 €

Terrine de gibier, salade de chicons aux œufs durs.

Wildterrine, witlofsalade met hardgekookt ei.

Soupe de châtaigne et fondant de poitrine de porc fumé

Kastanjesoep met smeltend gerookt buikspek.

Tartare de saumon et betterave à la ciboulette.

Tartaar van zalm en rode biet met bieslook.

Plats / Hoofdgerechten

26 €

Civet de biche, garniture hivernale.

Hertenstoofpot, winterse garnituur.

Cuisse de lapereau à la marjolaine et à l'ail rose.

Boutje van jong konijn met marjolein en roze knoflook.

Navarin d'agneau, gratin de légumes de saison.

Navarin van lam, gratin van seizoensgroenten.