Formules disponibles

Plat unique 28 € (+ supplément si stipulé)
Entrée + plat : 41 €
Entrée+ plat+ dessert : 47 €

Beschikbaare Formules

Enkel gerecht 28 € (+ supplement bij geindiceerde)
Voor en Hoofdgerecht : 41 €
Voor, Hoofd en Nagerecht : 47 €

Entrées / Voorgerechten

Mousse de brocolis, crabe et betterave, chips de légumes.
Mousse van broccoli, krab en rode biet, groentechips.

/

Carpaccio de champignons à l'huile de noix et xérès, ciboulette et jambon d'Ardenne.
Carpaccio van champignons met walnootolie en xérès, bieslook en Ardense ham.

/

Velouté de panais et girolles aux petits gris de Namur et à l'ail noir.
Romige soep van pastinaak en cantharellen met Namen kleine grijse paddestoelen en zwarte knoflook.

/

Terrine de gibier aux noix, légumes au vinaigre, salade de racine.
Terrine van wild met walnoten, ingelegde groenten en salade van knolgroenten.

/

Ravioles de faisan aux pommes, jus à la poire cognac de Marloie.
Ravioli van fazant met appel, jus met cognac uit Marloie.

/

Spirale de biche et foie gras, gelée de coing et crémeux de rutabaga.
Spiraal van hertenvlees en foie gras, kweepeergel en romige koolraap.

Plats / Hoofgerechten

Filet de biche sauce grand veneur au sirop de liège, légumes de saison. (+5 euros)

Hertenfilet met grand veneur-saus, seizoensgroenten. (+5 euros)

/

Mignons de marcassin, carottes glacées au cumin et sauce à la bière.

Medaillons van jong wild zwijn, geglaceerde wortelen met komijn en biersaus.

/

Lieu noir en croute de noisettes et échalotes, écrasées de pommes de terres au pourpier.

Koolvis in een korst van hazelnoten en sjalotten, aardappelpuree met postelein.

/

Risotto de homard, légumes racines et croquant de colonnata. (+10 euros)

Risotto van kreeft, knolgroenten en krokante lardo di Colonnata.. (+10 euros)

/

Civet de biche, garniture hivernale, pommes croquettes.

Jachtstoofpotje van hinde, winterse garnituur, aardappelkroketten.

Filet pur de boeuf aux champignons des bois ou poivre vert , frites maison. (+10 euros)

Filet van rundvlees met bospaddestoelen of groene peper, huisgemaakte frietjes..(+10 euros)

Demandez notre suggestion du moment

Vraagt de suggestie van het moment

Menu de saison

Seizoen menu

Spirale de biche et foie gras,
gelée de coing et crémeux de rutabaga.

Spiraal van hertenvlees en foie gras,
kweepeergel en romige koolraap.

Sauté de champignons des bois,
oeuf mollet frit et mousseux de volaille à la truffe

Gebakken bospaddestoelen,
zachtgekookt ei en luchtig gevogeltemousse met truffel

Filet de biche sauce grand veneur au sirop de liège,
légumes de saison.

Hertenfilet met grand veneur-saus,
seizoensgroenten.

Craquant de banane,
crémeux chocolat et sorbet au rhum Don Papa

Knapperige banaan,
romige chocolade en sorbet met rum Don Papa

60€

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

Nos desserts / Onze dessert

10€

La véritable dame blanche ou noir
De echte dame blanche of noire

/

Coupe Marie
Coupe Marie

/

Moelleux au chocolat chaud, glace vanille. (+2 euros)
Warme chocolade moelleux met vanille-ijs (+2 euros)

/

Craquant de banane, crémeux chocolat et sorbet au rhum Don Papa
Knapperige banaan, romige chocolade en sorbet met rum Don Papa

/

Crème brûlée au citron confit
Crème brûlée met gekonfijte citroen

/

Tarte au chocolat et poire confite à la vanille
Chocoladetaart en gekonfijte peer met vanille

/

Croustillant de fromage de Méan (picoleur) au pomme et sirop de Liège (+2 euros)
Knapperige kaas van Méan (picoleur) met appel en siroop uit Luik (+2 euros)

Menu enfants

18 € - *jusqu'à 12 ans*

Poulet croquant
ou
Boulette sauce liégeoise

~

Glace vanille ou chocolat

Kinder menu

18 € - *tot 12 jaar*

Krokante kip
of
Balletjes in Luikse siroopsaus

~

Vanille- of chocolade-ijs