

Menu de saison

Seizoen menu

Foie gras, lentilles corail,
truite fumée et vinaigrette au miso

*Foie gras, rode linzen,
gerookte forel en misovinaigrette*



Croustillant de ris de veau,
purée de racine de persil et morilles

*Krokant kalfszwezerik,
puree van peterseliewortel en morieljes*



Magret de canard, mangue et carottes au citron vert,
purée de patates douces, sauce au sésame noir

*Eendenborst, mango en wortelen met limoen,
zoete-aardappelpuree en zwarte sesamsaus*



Mandarine confite au Grand Marnier,
mille-feuille de crêpes façon Suzette

*Gekonfijte mandarijn met Grand Marnier,
crêpe-millefeuille op Suzette-wijze*

65€

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

Formules disponibles

Plat unique 28 € (+ supplément si stipulé)

Entrée + plat : 41 €

Entrée+ plat+ dessert : 47 €

Beschikbare Formules

Enkel gerecht 28 € (+ supplement bij geïndiceerde)

Voor en Hoofdgerecht : 41 €

Voor, Hoofd en Nagerecht : 47 €

Entrées / Voorgerechten

Tartare de canard, vinaigre de fleur de cerisier, huile de noix, salade de chou-rave au sésame

Eendentartaar met kersenbloesemazijn, walnootolie en koolrabiesalade met sesam

|

Tartelette aux scampis, épinards et curry

Tartelette met scampi's, spinazie en curry

|

Fleur de saumon fumé et blanc de poireau, frisée et aigrette aux herbes

Roos van gerookte zalm en witte prei, frisée en kruidenvinaigrette

|

Tataki de bœuf mariné au soja, whisky et gingembre rose

Tataki van rundvlees, gemarineerd met soja, whisky en roze gember

|

Fraîcheur de volaille à la citronnelle, coriandre et perles de blé

Gevogeltefrisheid met citroengras, koriander en tarweparels

Plats / Hoofdgerechten

Choux farcis à l'agneau et au foie gras, bouillon de légumes et haricots coco

Gevulde kool met lamsvlees en foie gras, groentebouillon en cocobonen

/

Tournedos de filet de porc lardé, frégola sarde, sauté de légumes à l'ail et à l'échalote

Getrancheerde varkensfilet met spek, Sardische fregola en roergebakken groenten met knoflook en sjalot

/

Saint-Pierre poêlé, purée de céleri et beurre vert

Gebakken Sint-Pietersvis, knolselderpuree en groene boter

/

Parmentier de joue de bœuf façon bourguignonne

Parmentier van runderwang op Bourgondische wijze

/

Magret de canard, mangue et carottes au citron vert, purée de patates douces et sauce sésame

Eendenborst, mango en wortelen met limoen, zoete-aardappelpuree en sesamsaus



Demandez notre suggestion du moment

Vraag de suggestie van het moment

Nos desserts / Onze dessert

Mandarine confite au Grand Marnier, mille-feuille de crêpes façon Suzette
Gekonfijte mandarijn met Grand Marnier, crêpe-millefeuille op Suzette-wijze

10€

Crème brûlée aux fruits exotiques
Crème brûlée met exotisch fruit

Dame blanche ou noire
Dame blanche of zwart

Moelleux au chocolat (+2€)
Chocolade-moelleux (+2€)

Bonbon de fromage de Méan (Picoleur), sirop de Liège et salade de pommes(+2€)
Bonbon van Méan-kaas (Picoleur), Luikse siroop en appelsalade (+2€)

Coupe Marie (sorbet citron vert et griottes, amarena et meringuette)
Coupe Marie (limoensorbet en morellen, amarena en meringuette)

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