Take – away menu 6 gangen € 86,00 pp

Menu 5 gangen € 73,50 (zonder zeetong/sans filets de solles)

Gegrilde goudbrasem / gerookte paling/ meloen / rode biet / (€ 18,00)
Dorade grillée /anguille fumé / melon / betteraves rouges
Of
Terrine ganzenlever / konfijt van jonagold / brioche (supl 4,00)
Terrine de foie d'oie / confit de jonagold /brioche (€ 22,00)

*****

Ravioli /Sint jacobsvrucht / Thaise curry / chinese kool (€ 22,00 / € 27,00)
Ravioli / St jacques / Curry Thaïlandais / choux chinois

*****

Zeetong filet / shiitake / parfum witte truffel (€ 27,00/35,00)
Filets de sole / chicons / shiitake / parfum de truffes blanches

*****

Sorbet rood fruit / *Sorbet fruits rouges € 3,00*

*****

Teppanyaki van Hert / witloof / knolselder / Jostabes (€ 32,00)
Teppanyaki de filet de biche / chicons / celeri-rave / sauce aux baies de Josta

*****

Verrassingsgebak / Dessert surprise (€ 9,00)

Vegetarisch menu € 67,50

Tofu / meloen / rode biet (€ 17,00)
Tofu / melon / betteraves rouges

*****

Soepje groene asperges / lenteui / tomaat (€ 17,00)
Nage asperges vertes / oignons vert / tomate

*****

Ravioli / Thaise curry / chinese kool (€ 17,00)
Ravioli / Curry Thaïlandais / choux chinois

*****

Sorbet rood fruit / *Sorbet fruits rouges € 3,00*

*****

No chicken chunks / wintergroenten /Fine Champagne (19,00)
No chicken chunks / légumes hivernales / Fine champagne

*****

Verrassingsgebak / Dessert surprise (€ 9,00)

Kindermenu – Menu enfants € 25,00

Tomatensoep met balletjes – Gebraden parelhoen met appelwaaier – dessert
Soupe aux tomates et boulettes –pintadeau, éventail de pommes – dessert

Alle gerechten uit de menu's kunnen zowel met Kerstmis als Nieuwjaar afzonderlijk verkregen worden tegen de aangeduide prijs(voorgerecht/hoofdschotel). *Chaque plat est disponible individuellement, à Noël et Nouvel An, pour le prix indiqué (entrée/grosse pièce).*
Aarzel niet om ons te contacteren voor betreffende allergiën, allergenen,...

Volgende gerechten zijn eveneens te verkrijgen / Les plats suivants peuvent être fournis sur commande:

Bresaola ricotta pesto zuiderse groenten / Bresaola ricotta pesto légumes € 18,00
Tomaat garnaal « belle vue » / Tomate crevettes « belle vue » € 22,50
Gebraden fazant, Belgisch witloof en knolselder / Le faisant rôti, chicons et céleri-rave € 27,00
Mechelse koekoek- beukenzwam -Fine Champagne / Coucou de malines - fine champagne € 27,00
Pot au feu van Canadese kreeft / Le Pot au feu de homard Canadien. € 39,50
Kreeft"Belle-Vue" / Homard "Belle-Vue" € 39,50
Nage van kabeljauw met groene asperges, lente-uitjes en tomaat € 25,00/30,00

Tafelbroodjes (35gr.) - Petits pains € 0,40/st.

Koude Hapjes/amuse froid € 2,75

Bavarois pompoen, geitenkaas & pijnboompit / bavarois de potiron, fromage de chèvre et pignons
Krokante sushi appel - komkommer / Sushi frits – pommes – concombre
Mousse van ham crumble van pancetta / Mousse de jambon d'ardenne crumble de pancetta
Vitello tonato, zuiderse groenten, appelkappertje
Zalm Graved-lax dille zoete mosterddressing / Saumon graved lax aneth sauce moutarde doux
Flan van Thaise curry & rivierkreeftjes / flan curry Thaïlandais & ecrevises

Warme Hapjes/amuse chaud € 3,25

Suisse Monsieur (bladerdeeg ham / kaas)
Crock zalm / croque saumon (bladerdeeg zalm witte kaas venkel dille)
Iberico kroket / croquette iberico
Mini Börek met kip en witte sesam / mini Börek poulet grains de sesam
Mini Börek feta en spinazie / Mini Börek epinard & feta
Soepje mossel prei & venkel / soupe moules poireau & fenouil

Dessert

Moelleux van chocolade / Moelleux au chocolat € 9,00
Appelkrokantje / Tartelette aux pommes € 9,00
Sorbet rood fruit of Sorbet Passie banaan / sorbet fruits rouges ou passion-banane € 12,00 per liter
Kaas assortiment en garnituur / Assortiment de fromages et sa garniture (5 soorten) €14,00

Champagne "Veuve Elisabeth" € 27,00
Champagne "Taittinger" Brut Réserve € 50,00