

Voorgerechten

Mousse van kwartel met ganzenlever en vijgen confit 17,50

Salade van kreeft 26,50

Kreeftensoep geflambeerd met armagnac 12,50

Carpaccio van rund, Achelse blauwe, piccalilly en pastinaak 15,50

Vitello tonnato "Mibrasa Style" 15,50

Escargots Bourguignon 14,50

Duo van kaas en garnaal kroketten 17,50

Oesters "Fine de claire 3" 18,50

Kikkerbilen met knoflook en tuinkruiden 18,50

Gebakken ganzenlever met bloedworst en appel 24,50

Al het eten wordt bereid in de keuken waar noten, gluten en andere allergenen aanwezig kunnen zijn. Onze kaart beschrijft niet alle ingrediënten die gebruikt worden in de gerechten. Voor uitgebreid advies kunt u bij onze medewerkers terecht.

Hoofdgerechten

Luxe videe met kalf zwezerik en grijze garnaltjes 32,00

Pasta met boschampionns 21,50
(Supplement truffel + 10,00)

Côte à los met kruidenboter (2 pers.) 34,50 pp.
Supplement saus: pepers- of champignonroom saus 2,50, béarnaise saus 3,50

Risotto van boschampionns en scampi 26,00

Entrecote van Simmental met kruidenboter 28,00

Markt verse vis met seizoensgroenten en blanke botersaus 27,50

Zeetong meuniere met salade 32,00

Ossenhaas van Belgisch Wit-blauw rund van de grill met een frisse salade
en saus naar keuze 36,00

Parelhoenfilet met Fine champagne saus en herfst garnituur 26,50

Bakwijze:

BLEU - lauw van binnen met kort aangekorste buitenzijde

SAIGNANT - Krokante korst met een warme rode binnenzijde, de smaak van het vlees komt volledig tot uiting

A POINT - goed gekorste buitenzijde met een roze binnenkant, bloedloos

BIEN CUIT - goed doorbakken, de smaak van het vlees gaat verloren

Mogen we u vragen vanaf 6 personen te kiezen uit max. 4 verschillende gerechten per tafel, zo kunnen we lange wachttijden voorkomen en de kwaliteit blijven verzekeren.

Wild suggesties

Hazenrug filet "Grand veneur" met z'n garnituur 32,00

Fazant Fine champagne met witloof 29,50

Hertenkalf met een wildjus en puree van savooi 35,50

Wildmenu

Duo van wildpaté

Consommé van fazant met ravioli van morilles

Hertenkalf filet met wildjus en puree van savooi

Dessert van de chef

Het menu serveren we enkel per tafel.

47,50 pp.