

Propositions automne/hiver

Entrées

- Soupe aux champignons des bois, croûtons persillés 8,00
- Mousse de truite fumée « maison », salsa de pommes et salade de blé 9,00
- Cassolette de scampis aux tomates cerises confites et chorizo 10,00
- Vitello tonnato : carpaccio de filet de veau cuit à basse température, sauce tonnato, caprons et salade croquante 11,00
- Salade d'automne au bleu d'Auvergne, poire en sirop aux épices douces et jambon « Délice de la Sûre » 11,00
- Saumon mariné au sel marin et à l'aneth, tartare de betteraves rouges et sauce gravlax 12,00
- Cocktail de crevettes grises aux pommes Grany Smith, concombre et avocat, mayonnaise au curry doux 12,00
- Terrine de gibier et barquette de chicon farcie de chutney de mangue et butternut 12,00

Plats

- Tajine de poulet aux abricots moelleux, légumes de saison et coriandre 17,00
- Carré de porc légèrement saumuré en sauce à l'Orval et sirop d'Aubel, poêlée de légumes racines 19,00
- Filet de poulet fermier aux champignons des bois, mousseline de céleri rave 19,00
- Civet de daquet à la Bourguignonne, grenailles rôties au romarin et au miel 21,00
- Papillote de filet de truite sur lit de poireaux, au boursin fines herbes, pommes de terre à la crème de ciboulette 19,00
- Parmentier de confit de canard et mousseline de butternut, salade de roquette à l'huile de noix 22,00
- Filet de marcassin sauce crème au genièvre, chicons caramélisés et pomme de terre macaire aux lardons 24,00
- Emincé de filet pur de biche et poire au vin et aux airelles, gratin dauphinois, petit assortiment de légumes de saison 29,00

Desserts à 6,00

- Moelleux au chocolat, crème anglaise
- Bavarois à l'ananas
- Tiramisu aux zestes d'oranges
- Cheesecake au citron et speculoos, coulis de framboises
- Tarte au chocolat blanc et myrtilles
- Tarte tatin aux poires et amandes grillées
- Mousse au chocolat
- Panna Cotta et compote de mangues

Les prix (HTVA 6%) comprennent la livraison ainsi que la reprise des contenants

Voorgerechten

- Bospaddestoelensoep, knoflook en peterselie croutons 8,00
- Huisgemaakte mousse van gerookte forel, appelsalsa en veldsla 9,00
- Stoofpotje met scampis, chorizo en kersttomaten 10,00
- Vitello tonnato : carpaccio van traaggegaarde kalfsfilet met tonnatosaus en kapertjes, krokante slaatje 11,00
- Herfstsalade met bleu d'Auvergne, peren in siroop met zachte kruiden en ham « Délice de la Sûre » 11,00
- Zalm gemarineerd met dille en zeezout, rode bietentartare en zoete mosterdsaus 12,00
- Grijze garnalencocktail met Grany Smith appel, komkommer, avocado en lichte currymayonaise 12,00
- Wildterrinen, witloofblaadje gevuld met mango/pompoen chutney 12,00

Hoofdgerechten

- Kiptajine met malse abrikozen, wintergroenten en koriander 17,00
- Licht gerookte varkensgebraad met Orvalbier en Luikse siroopsaus, wortelgroentenstoofpot 19,00
- Hoevekipfilet met bospaddestoelensaus, knolselderpuree 19,00
- Stoofpotje van hertenkalf op Bourgondische wijze, gebakken krieltjes met honing en romarin 21,00
- Papillot met forellenfilet op bedje van prei en kruidenkaas, aardappelen met bieslookroomsaus 19,00
- Gekonfijte eenden»pie» met butternutmoes, rucolasalade 22,00
- Everzwijnfilet met geneverroomsaus, gecarameliseerde witloof, gevulde aardappel met spekjes 24,00
- Reepjes malse hertenfilet en peren met rode wijn en veenbessen saus, gratin dauphinois en klein assortiment seizoengroenten 29,00

Desserten à 6,00

- Malse chocoladetaart, crème anglaise
- Ananasbavarois
- Tiramisu met sinaasappel »zeste »
- Cheesecake citroen, speculaas, frambozencoulis
- Bosbessentaart met witte chocolade en mascarpone
- Tatintaart met peren en gegrilde amandelen
- Chocolade mousse
- Panna cotta met mango

De prijzen (6%BTW niet inbegr.)zijn de levering en de ophaling van de het vaatwerk inbegrepen.