
Menu Petit Bonheur

Voorgerechten

MAQUEREAU

Mackerel in tempura - dashi - Oriental salad - sesame seeds

Makreel in tempura - dashi - Oosterse salade - sesam

FROMAGE DE CHÈVRE ET BETTERARE **V**

Crostini - beetroot humus - grilled zucchini - goat cheese - wild mushrooms

Crostini - hummus van rode biet - gegrilde courgette - geitenkaas - bospaddenstoelen

CARPACCIO

Beef carpaccio - rocket salad - truffle mayonnaise - Parmesan cheese

Carpaccio ossenhaas - rucola - truffelmayonnaise - Parmezaanse kaas

Tussengerechten

CABILLAUD

Cod - pearl couscous - yellow curry sauce

Kabeljauw - parelcouscous - gele currysaus

POITRINE DE PORC

Porc belly - Jerusalem artichoke – hazelnut

Buikspek - aardpeer - hazelnoot

Hoofdgerechten

SAUMON

Salmon fillet - vanilla beurre blanc

Zalmfilet - vanille beurre blanc

VÉGÉTARIEN WELLINGTON **V**

Vegetarian Wellington - seasonal vegetables - cheese truffle sauce

Vegetarische Wellington - seizoensgroenten - kaas-truffelsaus

CERF

Venison steaks - red wine-wild sauce

Hertenbiefstukjes - rode wijn-wildsaus

Nagerechten

DESSERT MAISON

Dessert of the house

Dessert van het huis

FROMAGE 3* suppl €3,75

Cheese platter

Kaasplankje

Mocht u graag frites of Roseval aardappeltjes erbij willen, bestel ze gerust. Ze worden geserveerd met mayonaise.

Frites	€ 2,75	Roseval aardappeltjes	€ 4,25
		(rozemarijn, tijm en knoflook)	

3-gangen VHN € 37.50

3-gangen V(T)H(N) € 39.50

4-gangen VTHN € 46.50

A la carte

Voorgerechten

TOMATE CREVETTES €15,75

Tomato - grey shrimps - crispy garlic - basil sauce

Tomaat - Hollandse garnaltjes - krokante knoflook - basilicumsaus

SCAMPI €15,75

Scampi - wasabi yogurt - radish

Scampi - wasabi hangop - rettich

SOUP AU PANAIIS V €10,75

Parsnip soup - parsley oil - fried parsnip - bacon

Pastinaaksoep - peterselie olie - gefrituurde pastinaak - spek

ESCARGOTS 6 st €12,75- 12 st €23,50

Roman snails - herb butter

Wijngaardslakken - kruidenboter

CARPACCIO € 14,75

Beef carpaccio – rocket salad - truffle mayonnaise - Parmesan cheese

Carpaccio ossenhaas - rucola - truffelmayonaise - Parmezaanse kaas

MILLEFEUILLE au CANARD €15,75

Puff pastry with duck – onion confit (rilette - smoked – fondant)

Tompouce met eend – uienconfit (rilette - gerookt – fondant)

RIS DE VEAU € 18,75

Sweetbread - mushrooms - Parmesan foam

Kalfszwezerik - paddenstoelen - Parmezaanschuim

TRIO DE SANGLIERS €15,75

Trio of wild boar - (croquette - pâté – smoked)

Trio van wild zwijn (kroketje -paté – gerookt)

A la carte

Hoofdgerechten

FILET DE DORADE €23,50

Sea bream - lobster sauce

Doradefilet - kreeftensaus

THON €27,50

Tuna steak - salsa verde

Tonijnsteak - salsa verde

VÉGÉTARIEN WELLINGTON **V** €22,50

Vegetarian Wellington - seasonal vegetables - cheese truffle sauce

Vegetarische Wellington - seizoensgroenten - kaas-truffelsaus

FILET DE SANGLIER €23,50

Wild boar fillet - sage butter sauce

Wild zwijnfilet - salie-botersaus

RÂBLE DE LIÈVRE €26,50

Fillet of hare - pepper sauce

Hazenrugfilet - pepersaus

TOURNEDOS €31,50

Tournedos - truffle-Marsala sauce

Tournedos - truffel-Marsalasaus

Mocht u graag frites of Roseval aardappeltjes erbij willen, bestel ze gerust. Ze worden geserveerd met mayonaise.

SUPPLEMENTEN:

Frites € 2,75

Rozenval aardappeltjes € 4,25

(rozemarijn, tijm en knoflook)

Desserts

MERINGUE AU CITRON VERT €10,50

Lime meringue - white chocolate - lime sorbet

Limoenmeringue - witte chocolade - limoensorbet

TRIFLE €10,50

Amarena cherry - oreo - mascarpone cream

Amarena-kers - oreo - mascarponecrème

LE DOUXBONHEUR €10,50

Waffle - ganache of caramelized white chocolate - pear - vanilla ice cream

Wafel - ganache van gekarameliseerde witte chocolade - peer - vanille ijs

PLATEAU DE FROMAGE 4* € 14,25

Cheese platter

Kaasplankje