
A la carte

Voorgerechten

TOMATE CREVETTES €16,75

Tomato - grey shrimps - crispy garlic - basil sauce

Tomaat - Hollandse garnaltjes - krokante knoflook - basilicumsaus

SCAMPI €16,75

Scampi - wasabi yogurt - radish

Scampi - wasabi hangop - rettich

SOUP AU CÉLÉRI-RAVE **V** €11,75

Celery soup - truffel oil - fried parsnip - bacon

Knolselderijsoep - truffelolie - gefrituurde knolselderij - spek

ESCARGOTS 6 st €13,75- 12 st €24,50

Roman snails - herb butter

Wijngaardslakken - kruidenboter

CARPACCIO € 15,75

Beef carpaccio – rocket salad - truffle mayonnaise - Parmesan cheese

Carpaccio ossenhaas - rucola - truffelmayonaise - Parmezaanse kaas

MILLEFEUILLE AU CANARD €16,75

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

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

RIS DE VEAU € 19,75

Sweetbread - mushrooms - Parmesan foam

Kalfszwezerik - champignons - Parmezaanschuim

TARTARE D'HARENG € 16,75

Tartar of soused herring - Granny Smith - red beets

Tartaar van maatjesharing - Granny Smith - rode biet

A la carte

Hoofdgerechten

FILET DE DORADE €24,50

Sea bream - lobster sauce

Doradefilet - kreeftensaus

SOLE À LA MEUNIÈRE (400-500 gr) €35,50

Fried sole -white wine - lemon

Gebakken zeetong – witte wijn – citroen

VÉGÉTARIEN WELLINGTON **V** €23,50

Vegetarian Wellington - seasonal vegetables - cheese truffle sauce

Vegetarische Wellington - seizoensgroenten - kaas-truffelsaus

CONFITS DE CANARD € 25,50

Duck confits - mushrooms

Gekonfijte eendenbout - champignons

JARRET D'ANGEAU €26,50

Lamb shank rubbed with honey and thyme

Lamsschenkel gelakt met honing en tijm

TOURNEDOS €32,50

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)

A la carte

Desserts

MERINGUE AU CITRON VERT €11,50

Lime meringue - white chocolate - lime sorbet

Limoenmeringue - witte chocolade - limoensorbet

CHEESECAKE €11,50

Cheesecake - caramel & sea salt

Cheesecake – caramel & zeezout

LE DOUXBONHEUR €11,50

Waffle - ganache of ruby chocolate - pear - vanilla ice cream

Wafel - ganache van ruby chocolade - peer - vanille ijs

PLATEAU DE FROMAGE 4* € 15,25

Cheese platter

Kaasplankje

Menu Petit Bonheur

Voorgerechten

TARTARE D'HARENG

Tartar of soused herring - Granny Smith - red beets

Tartaar van maatjesharing - Granny Smith - rode biet

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 - truffelmayonaise - Parmezaanse kaas

Tussengerechten

CABILLAUD

Cod - pearl couscous - yellow curry sauce

Kabeljauw - parelcouscous - gele currysous

POITRINE DE PORC

Porc belly - Jerusalem artichoke – hazelnut

Buikspek - aardpeer - hazelnoot

Menu Petit Bonheur

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

STEAK DE BŒUF

Steak - red port sauce - aceto balsamico

Diamanthaas - rode port saus - aceto balsamico

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. Beide worden geserveerd met mayonaise.

SUPPLEMENTEN:

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

3-gangen VHN € 39.50

3-gangen V(T)H(N) € 41.50

4-gangen VTHN € 49.50