

A la carte

Voorgerecht :

COQUILLES SAINT-JACQUES ET POITRINE DE PORC 18

Scallops | pork belly | peas | Parmesan cheese

Sint Jakobsmosselen | buikspek | erwten | Parmezaanse kaas

RIS DE VEAU 19.50

Sweetbread | parsnip cream | morels sauce

Kalfszwezerik | pastinaakcrème | morillesaus

ESCARGOTS 6 st 16.50 - 12 st 31.50

Escargots | herb butter

Escargots | kruidenboter

STEAK TARTARE 17

Steak tartare | salted egg | truffle biscuit

Steak tartaar | gepekeld eitje | truffelkoekje

Hoofdgerecht:**THON GRILLÉ 33**

Grilled tuna | tomato-olives salsa

Gegrilde tonijn | tomaten-olijven salsa

SOLE À LA MEUNIÈRE (400-500 gr) 43.50

Fried sole | white wine | lemon

Gebakken zeetong | witte wijn | citroen

CONFIT DE CANARD 25

Duck confit | mushrooms

Geconfijte eendenbout | paddenstoelen

FAUX-FILET DE VEAU 25

Veal rib-eye | Provençal sauce

Kalfsrib-eye | Provençaalse saus

TOURNEDOS 32.50

Tournedos | peper sauce

Tournedos | pepersaus

SUPPLEMENTEN:

Frites 3.75

Roseval aardappeltjes 4.75
(rozemarijn, tijm en knoflook)

Dessert :**TARTE AU CITRON VERT 12**

Lime meringue pie | white chocolate ice cream

Limoen meringue taartje | witte chocolade ijs

LES PROFITEROLES 12

Profiteroles | chocolate sauce | vanilla ice cream

Soesjes | chocoladesaus | vanille ijs

CAFÉ GOURMAND 10

Coffee | sweets

Koffie | zoetigheden

PLATEAU DE FROMAGE 4* 16

Cheese platter

Kaasplankje

Menu Petit Bonheur

Voorgerecht

MOSAÏQUE DE POISSON

Sashimi | mostard dill vinigrette | wasabi mayonnaise

Sashimi | mosterd dille vinaigrette | wasabimayonnaise

PANNA COTTA DE TOMATES **V**

Tomato panna cotta | zucchini chutney | basil mayonnaise

Tomaten panna cotta | courgette chutney | basilicummayonnaise

RÔTI D'ANGEAU

Lamb roast brisket | oriental salad | feta cream

Lamsbrisket | oosterse salade | fetacrème

BLACK ANGUS CARPACCIO

Black angus carpaccio | arugula | truffle mayonnaise | Parmesan cheese

Black angus carpaccio | rucola | truffelmayonnaise | Parmezaanse kaas

Tussengerecht (4)

COU DE VEAU

Slow cooked veal neck | red cabbage | black garlic

Langzaam gegaard kalfsnek | rode spitskool | zwarte knoflook

ARANCINI **V**

Arancini | pulled eggplant | goat cheese | paprika cream

Arancini | pulled aubergine | geitenkaas | paprika crème

Tussengerecht (5)**SOUPE DE POIS D'ÉTÉ V**

Summer pea soup | basil | mint

Zomerse erwtensoep | basilicum | munt

BOUILLABAISSE

Bouillabaisse | fish | rouille | croutons

Bouillabaisse | vis | rouille | croutons

Hoofdgerecht**SÉBASTE**

Redfish | thyme lemon beurre blanc

Roodbaars | tijm citroen botersaus

VÉGÉTARIEN WELLINGTON V

Seasonal vegetables | roasted kohlrabi | black garlic hollandaise

Seizoensgroenten | geroosterde koolrabi | zwarte knoflook hollandaise

MARGRET DE CANARD

Duck breast | sage port sauce

Eendenborst | salie portsaus

Dessert**DESSERT MAISON**

House dessert

Huisdessert

FROMAGE 4* suppl 5.25

Cheese

Kaas

SUPPLEMENTEN:

Frites 3.75

Roseval aardappeltjes 4.75
(rozemarijn, tijm en knoflook)

3-gangen menu 41.50

4-gangen menu (4) 51.50

5-gangen menu (5) 59.50