

<u>Koude voorgerechten</u>	<u>Entrées froides</u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Caesarsalade met gerookte eendenborst</li> <li>Salade César au magret fumé</li> <li>Salade van coquilles en jonge spinaziebladen</li> <li>Salade de St-jacques aux jeunes pousses d'épinard</li> <li>Tonijn tataki, appel en selder, tuinkruiden mayonaise</li> <li>Tataki de thon, pomme et céleri, mayonnaise aux herbes</li> <li>Luikse salade met foie gras</li> <li>Salade liégeoise au foie gras</li> </ul>	<p>9.75 €</p> <p>17.50 €</p> <p>15.00 €</p> <p>14.50 €</p>
<u>Warme voorgerechten</u>	<u>Entrées chaudes</u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Boschampignons bladerdeeg pastei met kalfszwezeriken</li> <li>Feuilleté aux champignons des bois et ris de veau</li> <li>Bouillon met langoustines staarten en shiitake</li> <li>Bouillon de langoustines et shiitakés</li> </ul>	<p>16.00 €</p> <p>14.50 €</p>
<u>Hoofdgerechten</u>	<u>Plats de résistance</u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Kalfsfilet met Marsalasaus, Italiaanse groenten mengeling</li> <li>Filet de veau au marsala, poêlée de légumes à l'italienne</li> <li>Kabeljauw, venkel met sinaasappel, chorizo saus, geplette aardappelen met vitelotte</li> <li>Cabillaud fenouil confit à l'orange, jus chorizo, écrasée de pommes de terre aux vitelotte</li> <li>Gevulde parelhoenfilet met gedroogde pruimen, mini kroketjes</li> <li>Filet de pintade farci aux pruneaux, mini croquettes de pommes de terre</li> <li>Eendenborst met vijgen, aardappelkroketten (wilde eend 20 €)</li> <li>Magret de canard aux figes, croquette de pommes de terre (canard sauvage 20 €)</li> <li>Kalfsschenkel met Kalamata-olijven, Griekse pasta</li> <li>Jarret de veau aux olives Kalamata, pâtes grecques</li> <li>Patrijsfilets, boschampignons en spekjes, druiven, kroketjes</li> <li>Filet de perdreau champignons des bois et lardons, raisin, croquettes de pommes de terre</li> <li>Kippenbout met rivierkreeftjes, gebakken rijst</li> <li>Cuisse de volaille aux écrevisses, riz sauté</li> <li>Herten filet 3 pepersaus, pompenpuree</li> <li>Filet de biche aux 3 poivres, purée de potiron</li> </ul>	<p>17.00 €</p> <p>15.00 €</p> <p>16.00 €</p> <p>18.00 €</p> <p>22.00 €</p> <p>15.00 €</p> <p>20.00 €</p>
<u>Desserten</u>	<u>Desserts</u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Financier bodem met vijgen en frambozen confituur vanaf 3 p</li> <li>Tarte financier aux figes et confiture de framboises</li> <li>Taart met braambessen en honing</li> <li>Tarte aux mûres et miel</li> <li>Œuf à la neige</li> <li>Œuf à la neige</li> <li>Taart met gebakken abrikozen en cuberdon room</li> <li>Tarte aux Abricots rôtis, crème cuberdon</li> <li>Wentelteeftjes, karamel appelstukjes</li> <li>Brioche perdue, pomme caramélisée</li> </ul>	<p>3.50 €</p> <p>3.00 €</p> <p>4.00 €</p> <p>3.50 €</p> <p>4.50 €</p>