



Notre Chef Xavier vous propose :

Voorgerechten / Entrées

- Wildpaté met uienkonfituur 14,50 €
Terrine de Gibier et sa confiture d'oignons
- Wild kroket op bedje van coleslaw 15,50 €
Croquettes de Gibier sur un nid de coleslaw
- Perfect eitje met Bospaddestoelen en gerookt spek 16,50 €
L'œuf parfait aux champignons des Bois et lard fumé
- St-Jakobsnoot met purée van pastinaak en truffel 18,50 €
Noix de St-Jacques, purée de panais à la truffe

Hoofdgerechten / Plats

- Wilde Eend met rode vruchten, huisgemaakte kroket 21,50 €
Canard Sauvage aux fruits rouges, croquettes maison
- Runds tartaar op Italiaanse wijze 22,50 €
Tartare de Bœuf à l'Italienne
- Linguinis met Gambas en gewokte groenten 24,50 €
Linguinis aux Gambas et wok de légumes
- Gebakken St-Jakobsnoot met romige risotto en butternut 28,00 €
St-Jacques poêlées, risotto crémeux et butternut

Nagerechten / Desserts

- Dessert van de dag/Dessert du jour 9,00 €

Aperitieven- Apéritif

Porto Taylor 10 d'âge	10,00 €
Gin 1836 Orga Clémentine Bio	12,50 €
Gin Botaniets 0°	12,50 €
Gin Gaugin BEACH	13,50 €

Wijnen Kelderresten - Vins fonds de cave

Comtes de Champagne Blanc de Blanc (75cl)	167,00 €
Chinon « Gravenières » BIO (Domaine Jourdan)	42,00 €
Bordeaux 2018 : Comtesse de Malet	30,00 €
Sauvignon Robuchon (blanc) 2018	25,00 €
Mâcon Fuissé Barraud (remplace le Thibert)	38,00 €