LUNCH

€69

BORDJE ARTISANALE CHARCUTERIE

VOORGERECHT

Extra tussengerecht + €18

HOOFDGERECHT

DESSERT

Kaas ipv dessert + €16
Kaas en dessert + €22

ALL-INFORMULE
(2 glazen wijn, water en koffie) + €36/pp

Enkel ‘s middags, niet op feestdagen

GELIEVE ZICH TE MELDEN BIJ DE VERANTWOORDELIJKE VOOR EVENTUELE ALLERGIEËN

VOORGERECHTEN

ONZE PATÉ EN CROUTE VAN HET MOMENT 39€
Ree pastei, ganzenlever en kweepeer in korstdeeg gebakken , cumberland saus

OEUFS “EN MEURETTE” 29€
eitje gepocheerd in rode wijn
guanciale, paddestoelen, look toast

TAARTJE CÈPES 32€
cèpes op z’n best ,rauw versneden en opgelegd
compote van geroosterde aubergine, parmezan en herfstslaatje

LANGOUSTINES 51€
mi-cuit gebakken op plancha
beurre blanc met limoen, fijne groentjes

HOOFDGERECHTEN

FAZANT HEN IN 2 BEREIDINGEN 94€ /2CTS
Langzaam gebakken fazant aan ons spit
De borst geserveerd in Fine Champagne saus
De boutjes in een cocotte met witloof

HAAS IN 2 BEREIDINGEN 122€ /2CTS
klassiek gebakken op karkas “Harlekijn”
Parmentier van de bouten

TOURNEDOS “FOYOT SAUS” 66€
in boter gebakken rundsfilet
béarnaise afgewerkt met sterke vleesglace , kropsla en frietjes

ZEETONG ”VERONIQUE” 81€
op de graat gegaarde zeetong
witte wijn saus met verjus , druiven en aardappelmousseline

DESSERTS

ONZE DAME BLANCHE 17€
À la minute gedraaid roomijs met vanille “Madagascar”
warme chocoladesaus en opgeslagen room

RIJSTPAP 16€
luchtig opgeklopte rijstpap met cassonade/aardpeer karamel

BABA AU RUM 26€
Zacht gebakje gedrenkt in kruidige siroop , 15 jaar oude rum en crème fraiche

CRÈPE NORMANDE *(TE BESTELLEN VOOR DE MAALTIJD)* 26€
Gekarameliseerde pannekoek, geflambeerd met calvados vanilleroomijs

KAASASSORTIMENT GEAFFINEERD DOOR VAN TRICHT 22€