

M E N U

Menu dégustation
3 services à 39,50 €
5 services à 49,50 €
*(entrée froide, entrée chaude,
sorbet, plat & dessert)*

Degustatiemenu
3 gangen: 39,50€
5 gangen: 49,50€
*(koud voorgerecht, warm voorgerecht,
sorbet, hoofdgerecht en dessert)*

Les entrées / Voorgerechten

- ✓ Mousse de fromage grec et betteraves, éclats de pistaches, tuile de pain 15 €
Mousse van Griekse kaas en rode biet, splinters pistache, tuile van brood
- Jambon ibérique finement tranché, poire au barolo, jeunes pousses 18 €
Fijngesneden Iberische ham, peer met Barolo, jonge sla
- ✓ Crème de chicons, huile de café, croûtons 13 €
Witlofcrème met olie van koffie, croutons
- ✓ Poêlée de gnocchi, châtaignes et poire 16 €
Gebakken gnocchi, kastanje en peer
- Noix de Saint-Jacques rôties, purée de chou-fleur et truffe 18 €
Geroosterde sint-jakobsnoten, bloemkoolpuree en truffel
- Lard fermier confit à la Wohrmann's beer, mangue, graines de coriandre 17 €
Gekonfijte boerenbacon met Wohrmann's Beer, mango, korianderzaad

Room Service : +5€ par trajet en chambre
Roomservice: +5€ per rit naar de kamer

Désirez-vous des renseignements sur la présence d'allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontiers ! Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut varier.

L'entrepôt

Als u informatie wenst' over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten, zal onze verantwoordelijke u daarover graag informeren. Wij vestigen uw aandacht op het feit dat de samenstelling van de gerechten kan variëren.

Viandes / Vleesgerechten

Quasi de veau, jus truffé, mousse de carottes et pommes croustillantes	28 €
<i>Kalfslende, jus met truffel, wortelmousse en krokante appel</i>	
Filet de canette en basse température, bruschetta aux figues et vieux balsamique	25 €
<i>Op lage temperatuur gegaarde eendenborst, bruschetta met vijgen en oude balsamicoazijn</i>	
Chuck ribs de bœuf confits au ketjap, sésame, mousseline de pommes de terre	31 €
<i>Gekonfijte chuck ribs van rund met ketjap, sesam, aardappelmousseline</i>	
Filet pur de bœuf, champignons des bois, grenailles au romarin, jus de veau et huile de noix	31 €
<i>Filet pur van rund, wilde champignons, krielaardappelen met rozemarijn, kalfsjus en walnootolie</i>	

Les poissons / Visgerechten

Cabillaud aux herbes, patates douces au gingembre, panais glacés	28 €
<i>Kabeljauw met kruiden, zoete aardappel met gember, geglaceerde pastinaak</i>	
La sole « meunière », légumes poêlés et mousseline de pommes de terre (500 g) (+8€ menu)	38 €
<i>Zeetong 'meunière' met gebakken groenten en aardappelmousseline (500 g)</i>	
Filet de bar rôti sur peau, curry, Vadouvan et céleri	25 €
<i>Op vel geroosterde zeebaarsfilet, kerrie, Vadouvan en selderij</i>	
Gambas marinées à la citronnelle et sauce ponzu, riz au jasmin et gomashio	29 €
<i>In citroengras gemarineerde gamba's met Ponzu-saus, jasmijnrijst en gomasio</i>	

Room Service : +5€ par trajet en chambre
Roomservice: +5€ per rit naar de kamer

Nos homards / Kreeften

1/2 : 29€ • Entier : 48€ (+16€ menu)

Homard à la plancha, brocoli sauvage, huile de sésame, riz basmati
Kreeft a la plancha, wilde broccoli, sesamolie, basmatirijst

Homard chaud, mousseline au champagne, pommes darphin
Warme kreeft, mousseline met champagne, pommes darphin

Tagliatelles au homard, tomates fraîches, asperges, basilic, huile d'olive
Tagliatelle met kreeft, verse tomaten, asperges, basilicum, olijfolie

Les plats végétariens / Vegetarische gerechten

- ✔ Falafels, bouillon façon couscous au ras el-hanout 18 €
Falafels, bouillon op de wijze van couscous met ras el-hanout
- ✔ Tomates en deux temps, concassées et confites, roquette, scamorza et pignons de pin 18 €
Geplette en gekonfijte tomaten, rucola, scamorza en pijnboompitten
- ✔ Gratin de potiron, feta, miel et romarin 15 €
Gegratineerde pompoen, feta, honing en rozemarijn
- ✔ Hamburger végétarien, salade, légumes grillés, cheddar, tapenade de tomates 18 €
Vegetarische hamburger, salade, gegrilde groenten, cheddar, tomatentapenade

Pour les petits / Voor de jongsten / 12€

1 apéro sans alcool + 1 plat au choix + 1 dessert surprise

Spaghetti bolognaise

Escalope de poulet panée, pommes Amandine

Boulet liégeois, frites

Poisson pané, riz

1 apéritif zonder alcohol + 1 gerecht naar keuze + 1 dessert

Spaghette bolognese

Gepaneerde kipfilet, amandelkroketten

Luikse gehaktballetjes met frieten

Gepaneerde visfilet met rijst

Room Service : +5€ par trajet en chambre

Roomservice: +5€ per rit naar de kamer

L'entrepôt

Desserts

Nougat glacé aux fruits secs, chutney mangue et sorbet passion	8,50 €
<i>Nougat glacé met gedroogde vruchten, mangochutney en sorbet van passievrucht</i>	
Crème brûlée au safran	10,50 €
<i>Crème brûlée met saffraan</i>	
Ananas confit au thé rooibos, sorbet citron vert	9 €
<i>Gekonfijte ananas met rooibosthee, limoensorbet</i>	
Cubes de mangue marinés, espuma caramel, noisettes torréfiées	9,50 €
<i>Gemarineerde mangoblokjes, espuma van karamel, geroosterde hazelnoten</i>	
Tartelette au chocolat et fruits secs	10 €
<i>Chocoladegebakje en gedroogde vruchten</i>	
Assiette de fromages, pain brioché, sirop de Liège	13 €
<i>Kaasplankje, brioche en Luikse siroop</i>	
Planche de desserts à déguster • 2 personnes (+5€ menu)	23 €
<i>Assortiment van desserts • 2 personen</i>	
L'Irish coffee - Italian coffee - French coffee	9,50 €
<i>Irish coffee - Italian coffee - French coffee</i>	

Room Service : +5€ par trajet en chambre
Roomservice: +5€ per rit naar de kamer

Nos suggestions gibier / Wildsuggesties

De mi-octobre à mi-janvier / Van half oktober tot half januari

ENTRÉES / VOORGERECHTEN

Frisée fines côtes, jambon de marcassin, foie gras, amandes et vinaigrette au banyuls	17 €
<i>Fijne krulsla, ham van everjong, foie gras, amandel en vinaigrette met banyuls</i>	
Terrine de gibier, chutney pommes-poires et pruneaux	16 €
<i>Terrine van wild, chutney van appel-peer en pruimedanten</i>	
Carpaccio de biche, pommes aux airelles, crumble de fruits secs et huile de noisette	17 €
<i>Carpaccio van hinde, appels met veenbessen, crumble van gedroogde vruchten en hazelnootolie</i>	
Duo de croquettes de gibier, confit d'oignons au vin rouge, saveurs de Noël	18 €
<i>Duo van wildkroketten, gekonfijte ui met rode wijn, kerstsmaken</i>	

PLATS / GERECHTEN

Filet de biche, figues rôties sauce poivrade et mousseline de pommes de terre (+3€ menu)	33 €
<i>Filet van hinde, geroosterde vijgen met pepersaus en aardappelmousseline</i>	
Civet de gibier aux airelles, panais glacé et pommes Amandine	24 €
<i>Stoofpotje van wild met veenbessen, geglaceerde pastinaak en amandelkroketten</i>	
Poitrine de faisan caramélisée, jus à la sauge, champignons des bois, pommes croquantes	28 €
<i>Gekarameliseerde fazantenborst, jus van salie, wilde champignons, krokante appeltjes</i>	
Cailles entières farcies au foie gras, endives au café, céleri et pruneaux	27 €
<i>Hele kwartels gevuld met foie gras, witloof met koffie, selderij en pruimedanten</i>	

Room Service : +5€ par trajet en chambre
Roomservice: +5€ per rit naar de kamer

L'entrepôt