

## ENTREES / STARTERS

Carpaccio de Coquille St.-Jacques-crème aigre-poivre rose 24.-

*Scallop carpaccio-sour cream-pink pepper*

*(supl. 1 Ogr Imperial Heritage oscietra Caviar 22.-)*

Tartare de boeuf "Simmental"-foie gras-brioche-truffe 26.50

*"Simmental" Beeftartar-gooseliver-brioche-truffle*

*(supl. truffe d'hiver/wintertruffle 15.-)*

6 huîtres nature de Zélande 4/0 29.-

*6 Zeeland oysters*

Filet de thon-herbes vertes- espuma de anchois-sorbet de rhubarbe 27.-

*Tuna fillet-green herbs-anchovy espuma-rhubarb sorbet*

*(supl. 1 Ogr Imperial Heritage oscietra Caviar 22.-)*

Foie gras d'oie poêlée-champignons de bois-truffe-Madère 26.-

*Fried gooseliver-wild mushrooms-truffle-Madeira*

*(supl. truffe d'hiver/wintertruffle 15.-)*

Bisque de Homard flambée au Armagnac 24.-

*Lobstersoup flamed with Armagnac*

Crème brûlée du fromage de chèvre-structures de betteraves (veggie)

*Goat cheese crème brûlée-yellow and red beetroot (veggie)*

*19.50.-*

A partir de 5 personnes, s'il vous plaît limiter  
votre choix a 3 entrées et plats principaux.

*From 5 persons on, please limit your choise  
to 3 different starters and main courses*

## PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Filet de boeuf d'Irlande-poivre vert ou bèarnaise-pm pont neuf 39.-  
*Irish beef fillet-pepper- or bèarnaisesauce-"pont neuf" potato*

Filet de cerf-panais-topinambour-pm boulangère 39.-  
*Fillet of venison-parsnip-Jerusalem artichoke-"boulangère" potato*

Canard sauvage-fêves de marais-gingembre-chili-soja-riz sauvage 36.-  
*Wild duck-broadbeans-ginger-chili-soy-wild rice*

Filet d'agneau-petits pois-menthe-jus d'agneau 38.-  
*Fillet of lamb-green peas-mint-lamb jus*

Poulet noir-ris de veau-champignon-pm fondant-jus de veau 35.-  
*Farm chicken-sweetbreads-mushroom-confit potato-veal jus*  
(supl. truffe d'hiver/wintertruffle 15.-)

Sole "meunière"(450 gr) crevettes grises-laitue-pm frites-hollandaise 42.-  
*Dover sole (450 gr) Northsea shrimps-lettuce-Belgian fries-Hollandaise*

Bar de ligne-potiron-épinard-sauce au vin blanc 37.-  
*Wildliving seabass-pumpkin-spinach-white wine sauce*

Filet de barbue-patate douce-vitelotte noir-morilles 39.-  
*Fillet of brill-sweet potato-blue violet potato-morel*

Risotto-truffe-champignons de bois-Parmesan (veggie) 26.-  
*Risotto-truffle-mushrooms-Parmesan (veggie)*  
(supl. truffe d'hiver/wintertruffle 15.-)

### MENU DE LUNCH

Entrée & Plat Principal

29.50.-

### LUNCHMENU

Starter & Main Course

