

Les Entrées

Potage de Brocoli & d'Ail
Broccolisoepp met knoflookschuim

Potage de carotte en cocotte & épinards sauvage
Wortelsoep « en cocotte » & wilde spinazie

Tatin d'Endive avec fromage de brebis
Tarte Tatin van witlof en schapenkaas

Ravioli de Topinambour avec carottes
& une émulsion de beurre noisette

Ravioli met aardpeer, wortels &
emulsie van hazelnotenboter

Potage de Potiron & rilette de lapin

Pompensoep & rilette van konijn

Blini « panais » avec des perles de carottes et salade

Blini van pastinaak met wortelpareltjes en salade

Carpaccio de travers de porc, céleri & granny smith

Carpaccio buikspek, knolselderij & Granny Smith

Risotto de petit pois, pommade de carottes & speck séché et sauge

Risotto van doperwtjes, wortelzalf &
gedroogd spek en saliemousse

Samossa de lentille avec crème d'aubergine

Samossa van linzen met auberginecrème

Potage d'endive avec un crouton de Tomme de Savoie

Witlofsoep & crouton van Tomme de Savoie

Lasagne froid de rutabaga, salade & crème de fenouille

Lasagne van rutabaga, salade & venkelcrème



*H*oofdgerechten

Pot-au-feu de la joue de porc avec légumes oubliés
Pot-au-feu van varkenswangetjes & vergeten groenten

Souris d'agneau avec carottes confit, gratin & thym
Lamsschenkel, geconfijte wortels, aardappelgratin & tijm

*Magret de Canard avec une pommade de panais & carottes
avec pommes de terre fondant*
Eendenborstfilet met een pastinaakzalf, worteltjes en aardappel fondant

Navarin d'agneau et bœuf avec légumes d'hiver et pommes de terre
Navarin van lam en rund met wintergroenten (pastinaak, schorseneer en aardpeer) en aardappels

Tête de filet mignon de porc avec le fricot d'ici et lardon
Varkenshaasje met aardappel-peer-stamptje en spek

Filet de dinde caramélisée aux herbes de montagne & flan de chou fleur et curry
Gekarameliseerde kalkoenfilet met Alpenkruiden & flan van bloemkool en curry

Rouleaux de poulet avec Abondance & poireaux gratiné et polenta
Kiprollade met Abondancekaas, gegratineerde prei en polenta

Noix de basse côte avec une crème de topinambour et flan de légumes
Onderribstuk met een aardpeercrème en een groentenflan

Paleron avec crème de champignons, courgette & courge muscade
Sucadestuk met champignoncrème, courgette & pompoen

Cuisse de canard confit « à la maison » avec une crème de panais et gratin de carottes
Geconfijte eendenbout met pastinaakcrème en gegratineerde wortels

Tortelonni du confit de canard et champignons avec un pommade de céleri-rave
Tortelonni van geconfijte eend met champignons en een zalf van knolselderij



Mille-feuille d'ananas, chocolat noir et thé vert

Mille-feuille met ananas, pure chocolade en groene thee

Trifle de Reine des prés avec banane et pomme-menthe

Trifle van spirea, banaan en appelmunt

Feuilleté de pomme et genépi & clémentine avec polypode

Bladerdeeggebakje met appel, génepi, clementine en wortel van de eiksvaren

Tarte Tatin du chef

Tarte Tatin van de chef

Tartelette avec Poire & Cannelle

Tartelette van peer en kaneel

Arlettes avec chocolat blanc et poire

Koekjes met een witte chocolademousse en peer

Mille-feuille de chocolat noir (64%), crème gentiane et poire

Gebakje van pure chocolade, crème van de gele gentiaan en peer

Merengue dans la terre de chocolat et framboise

Merengue met chocolade en frambozen

*Bavarois d'orange, thé vert & citron
thee en citroencrème*

Sinaasappelbavarois met een gelei van groene

Cannelloni d'ananas avec basilic

Cannelloni van ananas en basilicum

