Suggesties – *Suggestions*:

Roonen Bergh BELBUL

(Méthode traditionelle) *dé sprankelende trots uit onze streek*

Fles | Bouteille 75 cl €60,00

Apéritiefhapje tapas to share– *Amuse* / Entrée– *Voorgerechten*:

Ibérico De Cebo ham "Monte Nevado" *(60gr).*
Jambon Ibérico De Cebo "Monte Nevado" (60gr). € 24,00

~

Ganzenleverpastei "maison", confijt, brioche .
Terrine de foie gras d'oie « maison », confit, brioche. € 26,00

~

Terrine van everzwijn, confijt, brioche .
Pâté de gibier, confit, brioche. € 18,00

Hoofdgerechten – *Plat principale*:

Rivierpaling in de room, grijze garnalen, slaatje, verse frietjes.
Anguilles à la crème, crevettes grises, cruditées, frites fraîches. € 40,00

~

Ribeye Black Angus*** Aberdeen Prime gerijpt, krokant slaatje,
verse frietjes gebakken in ossenwit.
*Ribeye Black Angus*** Aberdeen Prime maturée, cruditées, frites fraîches.* € 44,50
(don't even ask, only bleu-saignant)

~

Koningskabeljauwhaasje, gestoofde prei, jus van langoustines met saffraan,
grijze garnalen, frietjes.
Dos de cabillaud royal, poireaux mijotés, sauce aux langoustines et au safran,
crevettes grises, frites. € 39,00

~

Hazenrugfilet "Harlekijn", winterse groente, aardappelgarnituur.
Râble de lièvre "Arlequin", légumes d'hiver, garniture de pommes de terre. € 45,50
Topper van de Chef – Suggestion du Chef.

~

Tournedos van hert, winterse groente, aardappelgarnituur.
Tournedos de biche, légumes d'hiver, garniture de pommes de terre. € 39,00

~

Fazant, Fine Champagne, winterse groente, aardappelgarnituur.
Filet de faisant Fine Champagne, légumes d'hiver, garniture de pommes de terre. € 36,00