

Menu Mars 2012

Terrine de volaille, croquant de volaille, chutney d'ananas Gevogeltepaté, krokant van gevogelte, ananaschutney	•••	•	€ 18 entrée
Noix St. Jacques, pana cotta chili/coco St. Jacobsbootjes, pana cotta chili/kokos	•••	••	€ 19 entrée
Magret canard saumuré/foie gras/fritons/pain de seigle/pomme Gepekeld eendenborst, foie gras, kaantjes, roggebrood, appel	•••	••	€ 20 entrée
Filet Bar, couscous, légumes, mayonnaise d'encre de seiche Zeebaarsfilet, couscous, groenten, inktvismayonnaise	•••	••	€ 22 Plat
Mignon de porc, purée pdt/ail, asperge vert, roquette Varkenshaas, aardappel/knoflook, groene asperge, rucola	•••	•	€ 23 Plat
BBB, garniture des éléments Stroganoff, purée pomme de terre BBB, garnituur à la Stroganoff, aardappelpuree	•••	••	€ 25 Plat
Fromages d'ici et d'ailleurs Kazen van hier en elders	•••		€ 14 dessert
La classique: Crème Belge (avec la bière d'Orval) De klassieker : Belgische Crème (met Orvalbier)		•	€ 9 dessert
Sorbet Gin-Tonic, mousse chocolat blanc, crumble aux agrumes Gin-Tonic sorbet, witte chocolademousse, crumble van citrus	•••	••	€ 12 dessert

Les menus uniquement par table/Menu's enkel per tafel

••• Menu du notaire (8 services) (suppl. fromages € 9)	€ 89 p.p.
•• Menu de l'acte (5 services) (suppl. fromages €9)	€ 59 p.p.
• Menu de l'étude (3 services) (suppl. fromages € 9)	€ 34 p.p.
€ prix à la carte	

Selon arrivage des ingrédients, le chef proposera des petits changements.

À partir de 5 personnes on vous demandera de grouper votre choix.