



Menu

Velouté de châtaigne au fenouil, jaune d'œuf confit et mouillette à la crème de marrons
Kastaniencremesuppe mit Fenchel, konfiertes Eigelb und Crostini mit Maronencreme
OU / ODER

Carpaccio de canard fumé, brioche, poire et coing, vinaigrette au chocolat noir, (+5,00€)
noisettes caramélisées et la petite terrine de foie gras d'oie

Carpaccio aus geräucherter Ente, Brioche, Birnen und Quitten, (+5,00€)

Vinaigrette aus dunkler Schokolade, karamellisierte Haselnüsse und die kleine Gänseleberterrine
OU / ODER

Comme avant...Les scampis sauce homardine, crevettes grises et cerfeuil (+5,00€)

Wie früher... Die Scampis in Hummersauce, Nordseegarnelen und Kerbel (+5,00€)

Sorbet

Filets de perdrix rouge, crème au Sherry, pruneaux,

Pousses de soja à la citronnelle et pommes de terre Pont-Neuf

Rebhuhn Filets, Sherry-Creme, Pflaumen, Sojasprossen mit Zitronengras und Pont-Neuf-Kartoffeln
OU / ODER

Dos de cabillaud braisé, onctueux de betterave,

risotto de lentilles vertes, émulsion au champagne, caviar de hareng

Gebackener Kabeljau-Rücken, cremige Rote-Bete-Sauce,

Risotto aus grünen Linsen, Champagner-Emulsion, Heringskaviar

OU / ODER

Filet de biche de nos Ardennes, jus corsé aux cinq épices, mousseline truffée,

Rattes et céleri snackés, chips d'igname (+12,00€)

Hirschfilet aus unseren Ardennen, kräftiger Jus von fünf Gewürzen, Trüffel-Mousseline,
gebratene Ratte-Kartoffeln und Sellerie, Yamswurzel-Chips (+12,00€)

Délice au chocolat Jivara, grenade, crumble cacao et glace au Chaï latte vanille

Winterdelikatesse aus Jivara Schokolade, Granatapfel, Kakao-Crumble und Vanille-Chaï Latte-Eis

61,00€

Les entrées - Vorspeisen

Chers clients, il vous est possible de commander un sorbet entre l'entrée et le plat.
Soit au prix de 3,50€ sans alcool, soit au prix de 6,50€ avec Vodka belge « Dada Chapel » Gand
Liebe Gäste, Sie können das Sorbet zwischen Vorspeise und Hauptgericht.
Entweder zum Preis von 3,50€ ohne Alkohol
oder zum Preis von 6,50€ mit belgischem Wodka „Dada Chapel“ Gent

Velouté de châtaigne au fenouil, jaune d'œuf confit et mouillette à la crème de marrons 21,50 €
Kastaniencremesuppe mit Fenchel, konfiertes Eigelb und Crostini mit Maronencreme

Cuisses de grenouille beurre à l'ail ou crème à l'ail 23,50 €
Froschschenkel in Knoblauchbutter / Knoblauchcreme

Carpaccio de canard fumé, brioche, poire et coing, vinaigrette au chocolat noir,
noisettes caramélisées et la petite terrine de foie gras d'oie 26,50 €
Carpaccio aus geräucherter Ente, Brioche, Birnen und Quitten, Vinaigrette aus dunkler
Schokolade, karamellisierte Haselnüsse und die kleine Gänseleberterrine

Comme avant... Les scampis sauce homardine, crevettes grises et cerfeuil 26,50 €
Wie früher... Die Scampis in Hummersauce, Nordseegarnelen und Kerbel

Crudo d'Hamachi (prestigieux poisson blanc japonais) coupé au couteau, mayonnaise
aux algues bretonnes dulce, concombre mariné, granola salé et chips de taro 31,50 €
Crudo aus Hamachi (renommierter japanischer Weißfisch), mit Messer geschnitten,
Mayonnaise mit Dulce-Algen aus der Bretagne, marinierte Gurke, salziges Granola, Taro-Chips

Demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" nature, pain de seigle, citron et vinaigre framboises
Sechs Austern "Fine de Claire", Pumpernickel, Zitrone und Himbeeressig 32,50 €

Demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" gratinées au champagne, algues Wakamé, oignons rouges
Sechs Austern "Fine de Claire", überbacken mit Champagnercreme, Wakamé-Algen 37,50 €

Les plats - Hauptspeisen

Filets de perdrix rouge, crème au Sherry, pruneaux, Pousses de soja à la citronnelle et pommes de terre Pont-Neuf	31,00 €
Rebhuhn Filets, Sherry-Creme, Pflaumen, Sojasprossen mit Zitronengras, Pont-Neuf-Kartoffeln	
Dos de cabillaud braisé, onctueux de betterave, risotto de lentilles vertes, émulsion au champagne, caviar de hareng	34,00 €
Gebackener Kabeljau-Rücken, cremige Rote-Bete-Sauce, Risotto aus grünen Linsen, Champagner-Emulsion, Heringskaviar	
Filet de lièvre crème moutarde de meaux, boulgour aux champignons des bois, Chicon et stoemp de choux de Bruxelles	38,00 €
Hasenrückenfilet mit Senfkörnersauce, Bulgur mit Waldpilzen, Chicorée und Rosenkohl-Stoemp	
Filet pur de boeuf Bleu Blanc Belge, légumes de saison et trio de frites coupées à la main, Béarnaise OU Crème aux trois poivres	42,00 €
Rinderfilet Bleu Blanc Belge, saisonale Gemüse und Trio von handgeschnittenen Fritten, Bearnaise ODER drei Pfeffersauce	
Filet de biche de nos Ardennes, jus corsé aux cinq épices, mousseline truffée, Rattes et céleri snackés, chips d'Igname	43,00 €
Hirschfilet aus unseren Ardennen, kräftiger Jus von fünf Gewürzen, Trüffel-Mousseline, gebratene Ratte-Kartoffeln und Sellerie, Yamswurzel-Chips	
Le turbotin sauvage rôti et servi entier, beurre blanc nantais, câpres, pommes de terre nature et mélange de crudités à la citronnelle	48,00 €
Gebratener Wild-Steinbutt, im Ganzen serviert mit Beurre-Blanc-Sauce nach Nantais Art, Kapern, Salzkartoffeln und Rohkost mit Lemongras	
Végétarien... Risotto de lentilles vertes, mousseline truffée, déclinaison de betterave et émulsion au champagne	26,00 €
Vegetarisch... Risotto aus grünen Linsen, Trüffel-Mousseline, Rote-Bete-Variationen und Champagner-Emulsion	

Desserts

Crème brûlée au butternut, tuile spéculoos et mascarpone cannelle 13,50 €

Crème brûlée mit Butternusskürbis,
Spekulatius-Keks und Mascarpone mit Zimt

Délice au chocolat Jivara,
grenade, crumble cacao et glace au Chaï latte 14,50 €

Winterdelikatesse aus Jivara Schokolade, Granatapfel,
Kakao-Crumble und Chaï Latte-Eis

Le trio aux agrumes

Clafouti à l'orange, Cake et curd au citron, Sorbet à l'orange sanguine 14,50 €

Das Zitrus-Trio

Orangen-Clafoutis, Zitronenkuchen und Zitronen-Curd, Blutorangen-Sorbet

Le « bouquet des Moines » de Val-Dieu servi chaud,

thym, figue, balsamique et noix de pékan 16,50 €

Das „Bouquet des Moines“ Käse von Val-Dieu, warm serviert,
mit Thymian, Feigen, Balsamico und Pekannüssen

Notre glace est à base de lait de ferme de chez Hardy à Moresnet 1, 2 ou 3 boules
Vanille, Mandarine-passion, Chaï latte et chocolat 4,00/7,00/10,00€

Unser Eis ist hausgemacht mit Milch vom Bauernhof Hardy Moresnet

Vanille, Mandarinen-Passionfrucht, Chaï Latte und Schokolade 1, 2 o. 3 Kugeln

Coupe Café glacé / Coupe Brésilienne / Coupe Avocat

Eiskaffee-Becher / Brésilienne-Becher / Eierlikör-Becher 12,50€

Dame Blanche 13,50€

Kid's homemade menu

(seulement servis aux enfants – nur für Kinder)

Nuggets de poulet fermier accompagné de frites, légumes, mayonnaise et ketchup

Hähnchen-Nuggets vom Bauernhof

serviert mit Pommes frites, Gemüse, Mayonnaise und Ketchup

1 pièce	10,50	1 Stück
2 pièces	14,50	2 Stück
3 pièces	18,00	3 Stück

Fondus au parmesan accompagné de frites, légumes, mayonnaise et ketchup

Käsekroquette serviert mit Pommes frites, Gemüse, Mayonnaise und Ketchup

1 pièce	13,00	1 Stück
2 pièces	18,00	2 Stück

Boulette nature ou avec une sauce au sirop de Liège,
accompagnée de frites, légumes, mayonnaise et ketchup

Frikadelle nature oder mit einer Sauce aus Apfelkraut

serviert mit Pommes frites, Gemüse, Mayonnaise und Ketchup

1 pièce	15,00	1 Stück
2 pièces	19,00	2 Stück

Allergènes - Nahrungsmittelallergien

Pour toutes informations concernant les allergènes, veuillez-vous adresser
à un membre de notre personnel ou demander à parler au chef.

Merci pour votre compréhension.

Für weitere Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte
an einen unserer Mitarbeiter oder bitten Sie darum, mit dem Küchenchef zu sprechen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.