

Karen Torosyan en zijn team stellen u voor

Voorgerechten

Makreel, twee bereidingen, ruw in zout en half gekookt,
inktvis, zuring, dashi 22,00 €

“Mosselen en frietjes” 18,00 €

Sint-Jacobsschelpen uit Erquy, groene kool, butternut 25,00 €

Pastei in korst, 100% Belgisch, Brasvar-varkensvlees, eendenborst en
eendenlever van "La Ferme de la Tour" 27,00 €

Champignons-soep, kastanjes, parmesaan, Baskisch spek 17,00 €

Krokantje van gerookte haring en aardappel 19,00 €

Mousse van gerookte paling, krokante kalfswangetjes van Corrèze, appel,
mosterd 21,00 €

Rundscarpaccio, crème van parmesaan Reggiano 21,00 €

Belgische Ganzenlever van “La Ferme de la Tour”, gerookte forel,
Kweeper en miso 31,00 €

Vis

Inktvis uit Biarritz, Espelette-peper, bio boekweit,
bouillon van langoustines 29,00 €

Gebakken zeebaarsfilet met z'n aromaten, taart van grondwitloof,
algenjus 28,00 €

Paling in t' groen, melo-cakes van aardappel, citroen-bio 32,00 €

Gebakken « pré-salé kabeljauw », coco-bonen uit « Paimpol » 31,00 €

Rund

Parmentier van rundswangen uit Charolais, chlorophylle van verse kruiden,
Cecina 24,00 €

Tussenribstuk Simmental uit Beieren (2 personen) 31,00 € / pp

Americain, gehakt en bereid à la minute 23,00 €

Lam

Gebakken melklam van de Pyreneeën Axuria « Label Rouge » 39,00 €

Varken

Krokante varkenspoten en varkenswangetjes uit Baskenland 24,00 €

Gevogelte

Opgevulde Parelhoenborst uit Normandië « Label rouge » 29,00 €

Jonge duif uit Anjou "Royal", gegrild in de houtskooloven 39,00 €

Kalf

Gebakken ribstuk van het melkkalf uit Corrèze, gerookte wortel en
aardappelstoemp (2 personen) 42,00 € / pp.

**Onze keuze van rund geaffineerd in de kelders van "La Paix"
gebakken in Jospier-oven, argentinse houtskool**

Tussenribstuk Simmental uit Beieren (2 personen) 36,00 € /pp.

Ribstuk Simmental uit Beieren (2 personen) 39,00 € /pp.

**Rundskraai Black Angus van het huis Metzger,
enkel BLEU geserveerd 39,00 €**

*Onze vleesgerechten zijn vergezeld met seizoensgroenten, salade,
béarnaise met hoeveboter, frieten "ossevet" of
mousseline van Ratte-aardappel met karnemelk*

Wild

“Le Gibier d’Ardennes”

Gebakken rug van everzwijn uit onze bossen, poivrade 36,00 €

Suggestie

Zachtgekookt ei, zwarte truffel uit Carpentras 39,00 €

Risotto Carnaroli, zwarte truffel uit Carpentras 45,00 €

Menu's

Lunch 2 gerechten 27,00 €

Menu 3 gerechten 36,00 €

Menu 5 gerechten 60,00 €

*Onze Menu's zijn enkel voor het volledige gezelschap van de tafel
Onze Lunch Menu is van dinsdag tot vrijdag voor het middagmaal bediend
Onze 3 gerechten menu is voor het middagmaal en voor het avondmaal bediend
Onze 5 gerechten menu is voor het avondmaal bediend*

Nagerechten

Taartje met citrusvruchten en meringue 12,00 €

Macaron van Butternut vanille, peer, amandel 12,00 €

« 3 x chocolade », Campari sinaasappel-sorbet, 12,00 €

Krokant gebakken "verloren brood", Bourbon vanille-ijs, appel 12,00 €

Dame blanche 12,00 €

Kaasbord 14,00 €