



MENU BRASSEUR . BROUWERS MENU . BREWERS MENU 41€ *

Feuilleté de champignons des bois et petits gris, sauce au Guardian
Bladerdeeggebakje met boschampionns en Naamse slakjes, Guardian saus
Puff paste with wild mushrooms and snails of Namur, Guardian sauce
(Blanche de Steenbrugge)

...

Escalope de foie gras poêlée, réduction de Rodenbach Rosso et épices douces, crumble aux noix et pommes caramélisées (+11€)
Gebakken eendenlever, reductie van Rodenbach Rosso met zachte kruiden, crumble van walnoot en gekarameliseerde appel (+11€)
Escalope of baked duck liver, reduction of Rodenbach Rosso and sweet spices, crumble of walnut and caramelized apple (+11€)
(Rodenbach Rosso)

...

Râble de lièvre « Arlequin », poire pochée au vin rouge, risotto de céleri rave
Hazenrug "Harlekijn", in rode wijn gepocheerde peer, knolselder risotto
Saddle of hare, Arlequin sauce, poached pear in red wine, celeriac risotto
(Cornet)

...

Mousse pralinée aux noix de pécan caramélisées, palet de chocolat noir, biscuit aux fruits secs
Praliné mousse met gekarameliseerde pécan noten, donkere chocolade, koekje met gedroogd fruit
Mousse 'praliné' with caramelized pecans, dark chocolate palet, dried fruits biscuit

2 bières - bieren - beers 5€ / 3 bières - bieren - beers 7,5€



MENU LIGHT 38 € *

Velouté de potimarron, brisures de châtaignes, cèpe poêlé
Kastanjepompoen velouté, kastanje stukjes, gebakken eekhoortjesbrood
Pumpkin velouté, chesnut pieces, pan fried cep

...

Bar cuit sur peau, mousseline de brocolis, tronçons de salsifis, poêlée de girolles
Op vel gebakken zeebaars, mousseline van broccoli, snede van schorseneren, gebakken dooierzwammen
Sea bass baked on its skin, mousseline of broccoli, part of salsify, pan fried chanterelles

...

Sorbet au thé vert, sirop d'agave et menthe façon Straciatella
Sorbet van groene thee, Agave siroop en munt op Straciatella wijze
Sorbet of green tea, Agaves syrup and mint Straciatella way