

Koude voorgerechten		Entrées froides	
- Caesarsalade met gerookte eendenborst - Salade César au magret fumé - Salade van coquilles en jonge spinaziebladen - Salade de St-jacques aux jeunes pousses d'épinard - Tonijn tataki, courgette en rode biet - Tataki de thon, courgette et betterave rouge			11.00 € 16.50 € 16.00 €
Warme voorgerechten		Entrées chaudes	
- Boschampignons bladerdeeg pastei met kalfszwezeriken - Feuilleté aux champignons des bois et ris de veau - Bouillon met langoustines staarten en shiitake - Bouillon de langoustines et shiitakés "Bouchée à la Reine", een heerlijk kippenpasteitje - La bouchée à la reine - Cannelloni's ricotta en spinazie 3-4 stuks - Cannellonis ricotta et épinards			16.00 € 15.50 € 12-15 € 8.00 -10.00 €
Hoofdgerechten		Plats de résistance	
- Kalfsfilet met Marsalasaus, Italiaanse groenten mengeling - Filet de veau au marsala, poêlée de légumes à l'italienne - Zeeduivelfilet met konfijten ajuinen en tomaten, selderpuree - Filet de lotte aux oignons et tomates confites, purée de céleris - Gevulde parelhoenfilet met gedroogde pruimen, mini kroketjes - Filet de pintade farci aux pruneaux, mini croquettes de pommes de terre - Eendenborst met vijgen, aardappelkroketten (wilde eend 20 €) - Magret de canard aux figes, croquette de pommes de terre (canard sauvage 20 €) - Konijnbil met mosterdsaus, selderpuree - Cuisse de lapin à la dijonnaise, purée de céleris - Patrijsfilets, boschampignons en spekjes, druiven, kroketjes - Filet de perdreau champignons des bois et lardons, raisin, croquettes de pommes de terre - Gevulde kip met rivierkreeftjes, gebakken rijst - Ballotine de poulet aux écrevisses, riz sauté - Herten filet 3 pepersaus, pompenpuree - Filet de biche aux 3 poivres, purée de potiron - Bosduiffilets met karamel ajuinen, kroketten - Filets de pigeon ramier au oignons caramélisées, croquettes			18.00 € 22.00 € 16.00 € 18.00 € 15.00 € 22.00 € 15.00 € 22.00 € 16.00 €
De haas en de fazant zullen er vanaf half oktober zijn			
Desserten		Desserts	
- Financier bodem met vijgen en frambozen confituur vanaf 3 perso. - Tarte financier aux figes et confiture de framboises. - Taart met braambessen en honing			- Tompouce vanille en chocolade - Feuilleté vanille -chocolat - IJstaart vanille-aardbeien - Gâteau glacé vanille-fraise
4.00 € Tarte aux mûres et miel 3.50 €			4.50 € 4.50 €