

MENU VAN DE MAAND - MENU DU MOIS - MENU OF THE MONTH

(+5,00) **Carpaccio di daino con brunoise di cachi con castagne, olio di nocciola e vinaigrette ai lamponi** (4) (5) (10)

Carpaccio van hinde, kaki brunoise met kastanje, hazelnootolie, frambozenvinaigrette
Carpaccio de biche, brunoise de kaki au châtaigne, huile de noisette, vinaigrette à la framboise
Hind carpaccio, brunoise of persimmon with chestnut, hazelnut oil, raspberry vinaigrette

of/ou/or

Tartare di salmone al Philadelphia con ravanelli e salsa allo yogurt con lime ed erba cipollina (4) (7)

Tartaar van zalm, Philadelphia, radijzen, yoghurtsaus met limoen en bieslook
Tartare de saumon, Philadelphia, radis, sauce yaourt au citron vert et ciboulette
Tartare of salmon, Philadelphia, radishes, yoghurt sauce with lime and chives

of/ou/or

(+7,50) **Capesante con cavolo verde, salsa allo champagne e tartufo nero** (4) (7) (9)

Sint Jacobsnoten, groene kool, champagnesaus, zwarte truffel
Noix de Saint Jacques, choux vert, sauce au champagne, truffe noir
Scallops, green cabbage, champagne sauce, black truffle

of/ou/or

Crocchette di lepre con indivia belga croccante e succo di pera (1) (7) (9)

Kroketten van haas, krokant witloof, perenjus / Croquettes de lièvre, chicon croquant, jus de poires
Croquettes of hare, crispy Belgian endives, pear juice

of/ou/or

Cinghiale cotto a bassa temperatura con maionese allo speculoos e insalata di indivia belga (3) (5) (9)

Marcassin op lage temperatuur gegaard, speculaasmayonaise, witloofslaattie
Marcassin cuit à basse température, mayonnaise au spéculoos, petite salade de chicon
Young wild boar cooked at low temperature, speculoos mayonnaise, Belgian endive Salad



(+7,50) **Tagliolini con foie gras saltato in padella, funghi di bosco e tartufo nero** (3) (7)

Tagliolini, gebakken ganzenlever, boschampignons, zwarte truffel
Tagliolini, foie gras poêlé, champignons des bois, truffe noire
Tagliolini, pan-fried foie gras, forest mushrooms, black truffle

of/ou/or

(+12,50) **Filetto di fagiano alla crema di funghi di bosco con contorni invernali** (7) (8) (9)

Fazantenfilet, boschampignons met room, wintergarnituur
Filet de faisán, champignons des bois à la crème, garnitures d'hiver
Fillet of pheasant, creamy forest mushrooms, winter vegetables

of/ou/or

(+12,50) **Sella di lepre arlecchino** (7) (8) (9)

Hazenzadel arlequin / Râble de lièvre arlequin / Saddle of hare arlequin

of/ou/or

Scaloppina ai funghi di bosco, sugo di vitello e prezzemolo gigante italiano (7) (9)

Kalfslapje, boschampignons, kalfsjus, italiaanse peterselie
Escalope de veau, champignons des bois, jus de veau, persil italien
Veal escalope, forest mushrooms, veal gravy, italian parsley

of/ou/or

Polpo arrosto con pomodorini canditi e Guanciale (1) (4)

Geroosterde inktvis, gekonfijte tomaten, Guanciale / Poulpe rôti, tomates confites, Guanciale
Roasted octopus, candied tomatoes, Guanciale



Dessert dello chef

Dessert van de chef / Dessert du chef / Chef's dessert

of/ou/or

(+4,00) **Farandole di formaggi Italiani** (7) (8)

Assortiment Italiaanse kazen / Assortiment de fromages italiens / Assortment of Italian cheeses

50,50 euro