

Suggerimento

Carpaccio di daino con brunoise di cachi con castagne, olio di nocciola e vinaigrette ai lamponi (4) (5) (10)	26,50 €
<i>Carpaccio van hinde, kaki brunoise met kastanje, hazelnootolie, frambozenvinaigrette</i> <i>Carpaccio de biche, brunoise de kaki au châtaigne, huile de noisette, vinaigrette à la framboise</i> <i>Hind carpaccio, brunoise of persimmon with chestnut, hazelnut oil, raspberry vinaigrette</i>	
Cinghiale cotto a bassa temperatura con maionese allo speculoos e insalata di indivia belga (3) (5) (9)	23,50 €
<i>Marcassin op lage temperatuur gegaard, speculaasmayonaise, witloofslatje</i> <i>Marcassin cuit à basse température, mayonnaise au spéculoos, petite salade de chicon</i> <i>Young wild boar cooked at low temperature, speculoos mayonnaise, Belgian endive Salad</i>	
Crocchette di lepre con indivia belga croccante e succo di pera (1) (7) (9)	22,50 €
<i>Kroketten van haas, krokant witloof, perenjus</i> <i>Croquettes de lièvre, chicon croquant, jus de poires</i> <i>Croquettes of hare, crispy Belgian endives, pear juice</i>	
Capesante con cavolo verde, salsa allo champagne e tartufo nero (4) (7) (9)	28,50 €
<i>Sint Jacobsnoten, groene kool, champagnesaus, zwarte truffel</i> <i>Noix de Saint Jacques, choux vert, sauce au champagne, truffe noir</i> <i>Scallops, green cabbage, champagne sauce, black truffle</i>	
Tartare di salmone al Philadelphia con ravanelli e salsa allo yogurt con lime ed erba cipollina (4) (7)	22,50 €
<i>Tartaar van zalm, Philadelphia, radijzen, yoghurtsaus met limoen en bieslook</i> <i>Tartare de saumon, Philadelphia, radis, sauce yaourt au citron vert et ciboulette</i> <i>Tartare of salmon, Philadelphia, radishes, yoghurt sauce with lime and chives</i>	
Tagliolini con foie gras saltato in padella, funghi di bosco e tartufo nero (3) (7)	32,50 €
<i>Tagliolini, gebakken ganzenlever, boschampignons, zwarte truffel</i> <i>Tagliolini, foie gras poêlé, champignons des bois, truffe noire</i> <i>Tagliolini, pan-fried foie gras, forest mushrooms, black truffle</i>	
Scaloppina ai funghi di bosco, sugo di vitello e prezzemolo gigante italiano (7) (9)	32,50 €
<i>Kalfslapje, boschampignons, kalfsjus, italiaanse peterselie</i> <i>Escalope de veau, champignons des bois, jus de veau, persil italien</i> <i>Veal escalope, forest mushrooms, veal gravy, italian parsley</i>	
Filetto di fagiano alla crema di funghi di bosco con contorni invernali (7) (8) (9)	36,50 €
<i>Fazantenfilet, boschampignons met room, wintergarnituur</i> <i>Filet de faisan, champignons des bois à la crème, garnitures d'hiver</i> <i>Fillet of pheasant, creamy forest mushrooms, winter vegetables</i>	
Sella di lepre arlecchino (7) (8) (9)	36,50 €
<i>Hazenzadel arlequin</i> <i>Râble de lièvre arlequin</i> <i>Saddle of hare arlequin</i>	