

Menu «Clin d'œil du chef»

L'escalope de foie gras de canard poêlée, poire du verger caramélisée,
compotée de rhubarbe et raisins pochés.
Gebakken eendenlever, peren uit onze tuin, rabarber compote en gepocheerde druiven.

OU

L'œuf poché, espuma de potimarron, coffret du boulanger et jambon italien.
Gepocheerd ei, espuma van pompoen, gebakken brood en italiaanse ham.



La fricassée de poissons du marché, petits légumes, purée de parmesan
et beurre blanc aux herbes du potager.
*Dagverse visfricassée, fijne groenten, aardappelpuree met parmezaan
en beurre blanc met tuinkruiden.*

OU

La noix d'entrecôte sud américaine en brochette, poêlée de girolles aux lardons fumés
et purée légère de patates douces.
*Brochette van zuid Amerikaanse rundstussenrib, met gerookt spek gebakken girollen
en lichte puree van zoete aardappelen.*



La trilogie de douceurs maison.
Trilogie van huisgemaakte zoetigheden.

OU

La croûte sablée au fromage blanc, compotée de fruits rouges et sorbet citron.
Zanddeegtaartje met platte kaas, compote van rode vruchten en citroensorbet.

Notre Menu:(par personne)

37,00

Menu Gourmand

*Le filet de sébaste poêlé, légumes de saison en pickels et coulis d'oignons verts.
Gebakken roodbaarsfilet, pickels van seizoengroenten en coulis van pijpajuin.



La noix de ris de veau croustillante, crème de potimarron,
girolles, radis et oignons rouges.
Krokant van gebakken kalfszwezerikken, pompoenpuree, girollen, radijs en rode ajuin.



*Le suprême de canard sauvage, les cuisses confites en croustillant,
compotée de figues et patates douces.
Gebakken wilde eendfilet, krokant van gekonfijte billen, vijgencompote en zoete aardappelen.



Le chariot de fromages sélectionné par Maud & Pascal Fauville
*Kaasassortiment uitgekozen door Maud & Pascal
12,00 (supl)*



*La composition de poires, chocolat et glace gorgonzola
Samenstelling van peren, zwarte chocolade en gorgonzolaroomijs.

(Fromage à la place du dessert + 8,00€)

Notre Menu:(par personne)

*3 services 41,00

Sélection vin tradition

18,00

4 services 51,00

Sélection vin tradition

25,00

Attention : les menus sont pris par table entière *Merci de votre compréhension*

Le p'tit Gaby vous informe :

Les incontournables - De onvermijdelijken

- Le filet de boeuf façon Rossini
Rundfilet op Rossini wijze 32,00

- Le bar en croûte de sel, salade de légumes croquants
et brochette de pommes de terre au romarin
Zeebaars in zoutkorst, sla van krokante groenten en aardappelspit met rozemarijn
(par 2 couverts et +/- 25 min d'attente) 32,00 (p/pers)

- Le moelleux au chocolat à l'huile d'olive et glace à la menthe
"Moelleux au chocolat" met olijfolie en muntijs 11,00

Problèmes d'allergies ???

N'hésitez pas à nous en faire part dès la prise de commande
et en fonction de la dite allergie, nos plats seront adaptés.

Allergische problemen ???

*Twijfel niet ons op het ogenblik van uw bestelling op de hoogte te brengen,
wij zullen onze gerechten aanpassen .*

Tous les midis du mercredi au vendredi, lunch 2 services à 26 euros

Les entrées - *Voorgerechten*

- L'escalope de foie gras de canard poêlée, poire du verger caramélisée,
compotée de rhubarbe et raisins pochés. 23,00
Gebakken eendenlever, peren uit onze tuin, rabarber compote en gepocheerde druiven.
- L'œuf poché, espuma de potimarron, coffret du boulanger et jambon italien. 22,00
Gepocheerd ei, espuma van pompoen, gebakken brood en italiaanse ham.
- Le filet de sébaste poêlé, légumes de saison en pickels et coulis d'oignons verts. 24,00
Gebakken roodbaarsfilet, pickels van seizoengroenten en coulis van pijpajuin.
- La noix de ris de veau croustillante, crème de potimarron, girolles, radis et oignons rouges. 25,00
Krokant van gebakken kalfszwezerikken , pompoenpuree, girollen, radijs en rode ajuin.

Les plats - *Hoofdschotels*

- La fricassée de poissons du marché, petits légumes, purée de parmesan
et beurre blanc aux herbes du potager. 31,00
Dagverse visfricassée, fijne groenten, aardappelpuree met parmezaan en beurre blanc met tuinkruiden.
- La noix d'entrecôte sud américaine en brochette, poêlée de girolles aux lardons fumés
et purée légère de patates douces. 32,00
*Brochette van zuid Amerikaanse rundstussenrib, met gerookt spek gebakken girollen
en lichte puree van zoete aardappelen.*
- Le suprême de canard sauvage, les cuisses confites en croustillant,
compotée de figues et patates douces. 32,00
Gebakken wilde eendfilet, krokant van gekonfijte billen, vijgencompote en zoete aardappelen.