



Hoofdgerechten

Varkenshaas-gevuld met fijne groenten « fine champagne »
Varkenshaas-gevuld met Roquefort en spek
Varkensfiletpure met oude graanmosterd
Met soja gelakt speenvarken
Traag gegaard-gelakt-Breydelspek
6 – Rib Iberico barbecue style

Kalfs dunne lende*
Kalfsmignonette*

Iers Agnus Prime Baby-top rundvlees
Rund Simmentaler
Belgisch rund

Lamskroon met tijm en rozemarijn**
Lamskroon met salsa van groene chili- munt**
Lamsmedaillons met gearomatiseerde jus ***
Lamsfilet gelakt met rode wijnreductie ***

Eendenborst-citroengras-soja*
Eendenborst met roze peper*
Eendenborst met kriekbier*
Eend met citroen en honing*

Hoevekip met limoen en witte wijn
Hoevekip met kruidenkorst
Hoevekip met bigarade van sinaasappel en peper
Gevulde hoevekip met fijne kruiden en gerookt spek
Parelhoen met sinaasappel-peperbigarade*
Parelhoen filet*

Groenten bereidingen aangepast volgens aanbod

Chentenay wortelen
Gebakken grondwortel
Witloof
Witloof gekarameliseerd met koffie
Knolselderzalf
Smeltende knolselder
Aardappel krokantje
Waaieraardappel
Pastinaak
Gratin van pastinaak
Gebakken champignons
In kruiden gegaarde aardappeltjes
Gebakken bloemkool roosjes
Geroosterde wortels met harissa en granaatappel
Gebakken spruitjes
Boontjes met gerookte spek
Torentje gegrilde groentjes
Gegrilde aubergine-tomaat-parmezaan
Ovenpatatjes
Broccolini
Tartiflette