

Suggestions de Chasse • Jachtsuggesties à partir du - vanaf 22/10

Crème de Champignons des Bois 11,50
Bospaddestoelen Roomsoep

Pâté de Lièvre Maison aux Châtaignes, Confiture d'Oignons à la Bière de Maredsous 16,50
Huisgemaakte Haaspastei, Uienconfituur met Maredsous Bier

Croquettes de Faisan aux Chicons et Allumettes de Lard Fumé Salade Hivernale 16,50
Fazant Kroketjes met Witloof en Spek, Winter's Slaatje

Carpaccio de Marcassin Roquette, Olives, Tomates confites et Pignons de pins 17,50
Everzwijn Carpaccio, Rucola, Olijven, Gekonfijte Tomaten

**Toast aux Champignons des Bois, Girolles, Trompettes, Pieds de Moutons,
Cèpes et Blondes de Carrière, beurre à l'ail ou Nature** menu + 3€ 21,50
Bospaddestoelenttoast met Look Boter of Natuur



Civet de Marcassin, Garniture Automnale 19,75
Everzwijnragout met Wildgarnituur

Caille Rôtie aux Raisins de Muscat, Sauce au Miel et Thym, Garniture Automnale 21,75
Geroosterde Kwartel met Muscat Druiven, Honing en Tijmsaus, Wild Garnituur

Râble de Lièvre Sauce Poivrade, Garniture Automnale menu + 9€ 29,75
Hazenrug met Poivradesaus en Wild Garnituur

Filet de Biche aux Morilles, Garniture Automnale menu + 9€ 29,75
Hert Filet met Morieltjesaus en Wild Garnituur

Garniture automnale - Wild garnituur

½ Pomme Caramélisée aux Airelles, Trio de Purées aux Légumes et Pommes de Terre
½ Appel met Bosbessen, Trio Puree met Groenten en Aardappelen



Panna Cotta à la Crème de Whisky Drambuie, Sauce au Chocolat Noir Bio 8,75
Panna Cotta met Drambuie Whisky crème en Bio Chokolade Saus

Crêpes Mikado et sa Boule de Glace Vanille, Flambées au Grand Marnier menu + 2€ 10,75
Mikado Pannenkoeken met een Bol Vanille Ijs geflambeerd met Grand Marnier