



## Menu d'automne €58

04/10/22- 31/01/23

**Œuf parfait | écrasé de vitelotte | carpaccio de Saint Jacques | crème d'oignon doux braisé au champagne**  
Perfect ei | geplette vitelotte aardappel | carpaccio van Sint-Jakobsvruchten | in champagne gesmoorde zoete ui  
*Œuf parfait | crushed vitelotte | carpaccio of scallops | cream of sweet onion braised in champagne*

**OU**

**Carpaccio de bœuf maturé | déclinaisons de betteraves | mousse de carotte à l'orange et gingembre | copeaux d'Ossau-Iraty**  
Carpaccio van gerijpt rundvlees | variaties van rode biet | wortelmousse met sinaasappel en gember | Ossau-Iraty schaafsel  
*Carpaccio of matured beef | variations of beetroot | carrot mousse with orange and ginger | Ossau-Iraty shavings*

\*\*\*

**Filet de biche et son boulet à la Liégeoise | pomme pont neuf de patate douce | canneberges confites | shiitake**  
Filet van hinde en zijn balletje op Luikse wijze | Pont Neuf van zoete aardappel | gekonfijte veenbessen | shiitake  
*Doe fillet and its meatball à la Liégeoise | yam "Pont Neuf" | confit cranberries | shiitake*

**OU**

**Rouleau de crabe et saumon gratiné façon viennoise | pickles de choux fleur | mousse de racine de persil | champignons**  
Gegratineerd rolletje van krab en zalm op Weense wijze | bloemkoolpickles | peterseliewortelmousse | champignons  
*Crab and salmon roll au gratin Vienna style | pickled cauliflower | parsley root mousse | mushrooms*

\*\*\*

**Crème brûlée cerise amarena | croustillon**  
Crème brûlée | Amarenakersen | smoutebol  
*Crème brûlée with Amarena cherry | crunch*

**OU**

**Sphère au gianduja | tuile feuillante | crème onctueuse au café | coing confit**  
Gianduja bol | feuillante tuile | koffie crème | gekonfijte kweeper  
*Gianduja sphere | feuillante tuile | coffee cream | candied quince*

**OU**

**Pain perdu façon Suzette | glace au sarrasin grillé**  
Wentelteefjes op Suzette wijze | ijs van gegrilde boekweit  
*French toast Suzette style | toasted buckwheat ice cream*

## Forfait Vin, eau, café € 22

**Château la Mazerolle**

*Sauvignon blanc*

**Château la Mazerolle**

*Merlot*