

Salade de King crabe au quinoa, concombre au yaourt et jambon de sanglier fumé

Foie d'oie poêlé, bouillon de cèpes crévés, moelleux de salsifis et échalotes frites

Les tapas à ma façon

Bar farci d'une compote de poivrons rouges, légumes verts et dressing tiède aux olives

Petit paquet de pied de porc croustillant, betterave et coulis

Filet de rouget farci à la fine ratatouille, jus d'une bouillabaisse à l'aioli

Dos de daurade Royale rôti sur peau, tempura de gros scampi, beurre rouge au vin du Roussillon

Perdreux rôti, fruits et légumes cuits au vin rouge, purée de raves et crème brûlée aux spéculos maison

Canard Colvert, la cuisse braisée, mousseline de choux de Bruxelles, champignons et pommes

Filet pur de bœuf grillé, gâteau de chicons, pomme de terre cuite au four et sauce béarnaise

Mousse au chocolat servie à volonté et accompagné d'une crème légèrement fouettée

Déclinaison chocolatée

Crème brûlée au miel de châtaigne et figue rôtie

Choco-choc blanc à la banane et fruits de la passion

Œuf à la neige sur une salade de fruits secs et crème anglaise au praliné

**Salade van Koningskrab met quinoa, komkommer met yoghurt en gerookte wildzwijnham**

**Gebakken ganzenlever, room van eekhoorntjesbrood, moelleux van schorseneren, gefrituurde sjalotjes**

**Tapas op de wijze van de chef**

**Gevulde zeebaars met een compote van rode paprika, groentjes en lauwe dressing met olijven**

**Krokant varkenspoot pakketje, rode biet en coulis**

**Gevulde mulfilet met fijne ratatouille, bouillabaisse jus met aioli**

**Gebraden goudbrasem, tempura van scampi, rode boter geparfumeerd met Roussillon wijn**

**Gebraden patrijs, in rode wijn gepocheerde vruchten en groentjes met rode wijn, purée van koolrabi en knolselderij, crème brûlée van huisgekookte speculoos**

**Wilde eend, gebraden wilde eendebout, mousseline van spruitjes, paddestoelen en appels**

**Gegrilde runderhaas, witloof, in de oven gebakken aardapel en béarnaisesaus**

**Chocolademousse naar believen, luchtig opgeklopte room**

**Crème brûlée met kastanjehoning en geroosterde vijgen**

**Choco-choc met banaan en passie vruchten**

**Sneeuweieren op een salade van tuti frutti en crème anglaise van praliné**

King crab and quinoa salad, cucumber yoghurt and smoked wild boar ham

Pan-fried duck's liver, creamed cep broth, soft salsify jelly and fried shallots

Chef's style tapas

Sea bass stuffed with red pepper compote with green vegetables and warm olive dressing

Crispy pig's trotter parcel, beetroot coulis

Filet of red mullet stuffed with brandy ratatouille, bouillabaisse and garlic mayonnaise jus

Gilt-head bream roasted in its skin, king prawn tempura, red Roussillon butter

Roast partridge, fruit and vegetables cooked in red wine, parsnip purée and homemade speculoos crème brûlée

Braised thigh of colvert duck with mousse of Brussels cabbage, mushrooms and apples

Grilled filet of beef, endives, roast potatoes and béarnaise sauce

All-you-can-eat chocolate mousse, lightly whipped cream

Chocolate dessert selection

Chestnut and honey crème brûlée with roast fig

White chocolate sensation with banana and passion fruit

Floating islands on a salad of dried fruit, praline custard