

Voorgerechten

Wildkroket 18

Krokante kroket van wildragout, geserveerd met een aromatische champignons forestière, gepofte kastanje, zachte huisgemaakte aioli en een frisse beukezwam en spinaziescheut.

Scampi met venkelrisotto en jus van langoustine 21

Gebakken scampi op een romige risotto van venkel en dragon, afgewerkt met een intense jus van langoustine voor een elegante, zee-geïnspireerde toets.

Hoofdgerechten

Fazant d'Automne 34

Gebraden fazantfilet met fluweelzachte knolseldercrème, spruitjes, gekarameliseerde chiconnettes en appel met veenbes. Afgewerkt met een rijke diepe jus van fazant en krokante boerenkool voor een herfstige finale. Amandelkroketjes.

Haas rôti 37.5

Gebraden haas met rode kool en appel, geroosterde butternut, knolseldercrème, gekarameliseerde chiconnettes en krokante boerenkool. Een harmonie van herfstsmaken, verfijnd afgewerkt met een diepe wildjus. Krokines van zoete aardappel

Witloof Orval 26

Ovengegaard witloof met gesmolten Orvalkaas en krokant gebakken spek, geserveerd met een smeuïge aardappelpuree. Een hartverwarmende combinatie van Belgische klassieker met een rijke, volle smaak.

Dessert

Chocolademousse 10

Fantasie van witte chocolademousse

Suggesties

Brasserie

De
Margriet

