

Eveil des papilles

1^{ère} Entrée



Salade aux saveurs marines



Poêlée de gambas, terrinade de St Jacques et saumon fumé sur salade

Trilogie Saint Louis

*Trilogie de filet mignon de porc fumé et poivré,
mini tourte de faisau au foie gras, terrine de lièvre, sur salade*

2^{ème} Entrée

Ris de veau (origine UE)

Poêlée de ris de veau Forestière

Nage océane

Cabillaud, saumon et St Jacques préparés dans une sauce nage

Saint Jacques

Brochette de Saint-Jacques, concassée de tomates, sauce au citron

Plat principal

Cabillaud

Dos de cabillaud à la Provençale

Lotte

Queue de lotte, sauce Armoricaïne



Veau (origine UE)

Tournedos de veau, sauce Tartufata (truffe et champignons)

Cerf (origine NC)

Pavé de cerf légèrement mariné, sauce aux épices douces



Bœuf (origine UE)

Filet de bœuf servi avec une sauce Charcutière

Rognons de veau

Rognons de veau, sauce à la bière des 3 Monts



Sélection de fromages

Ou

Choix de desserts fait maison





Menu Plaisir de Sens à 39 €



La 1^{ère} entrée, plat principal, fromage ou dessert

Menu Envolée des Saveurs à 47 €

La 2^{ème} entrée, plat principal, fromage ou dessert

Menu Escapade Gourmande à 58 €

La 1^{ère} et 2^{ème} entrée, sorbet, plat principal, fromage ou dessert

*** Les menus suivants vous seront proposés de vive voix**

*** Menu « inspiration du jour » à 29 €**

*servis **uniquement du mardi au vendredi***

*** Menu végétarien et végétalien à 29 €**

*** Menu enfant entre 13 et 29 €** (ou plus selon le choix des plats)
choisi à la carte en petite part ou autre proposition

Choix à la carte :

1^{ère} entrée 15 €

2^{ème} entrée 22 €

Plat principal 28 €

Assiette de fromages 8 €

Choix de dessert 8 €



Plats « Fait maison » : tous nos plats sont préparés sur place à partir de produits bruts



Sur simple signalement de votre allergie nous pouvons éviter la plupart des allergènes dans les préparations. La liste est disponible à l'accueil.

Nos prix s'entendent taxes et services inclus.
Nos viandes sont d'origine Française, Union Européenne

*Demandez notre
boîte à thés/infusions Kusmi MEO*

Appetizer

1st Starter



Marine salad



Pan-sautéed king prawns, small scallop terrine and smoked salmon on salad

Saint Louis trilogy (origin FR)

Salad with smoked filet mignon of pork, small pheasant pie flavored with foie gras, hare terrine

2nd Starter

Veal sweet breads (origin UE)

Veal sweetbreads prepared with mushrooms

Fish medley

Cod, salmon and scallops in white butter sauce

Scallops

Scallops on a skewer, crushed tomatoes and lemon sauce

Main course

Cod

Cod à la Provençale

Monkfish

Monkfish served with Armorican-style



Veal (origin UE)

Veal tournedos, sauce Tartufata (truffle and mushrooms)

Beef (origin UE)

Beef fillet, topped with Charcutière sauce (strips of bacon, mushrooms, gherkins)

Venison (origin NC)

Venison steak, lightly marinated, sauce with mild spices



Kidneys

Veal kidneys, sauce with local 3 Monts beer



Selection of cheeses

Or

Choice of home-made desserts





Menu Plaisir des Sens 39 €



1st starter, main dish, cheese or dessert

Menu Envolee des Saveurs 47 €

2nd starter, main dish, cheese or dessert

Menu Escapade Gourmande 58 €

1st and 2nd starter, sorbet, main dish, cheese or dessert

*** The following 3 menus will be proposed by our head waiter**

*** Menu « inspiration of the day » 29 €**

starter, main course and dessert chosen daily.

Only served on weekdays.

*** Vegetarian and vegan menu 29 €**

*** Children's menu between 13 and 29 €**

(small portions à la carte or other selections)

The rates à la carte are :

1st starter 15 € 2nd starter 22 € Main course 28 €

Cheese plate 8 € Choice of dessert 8 €



Dishes "homemade" : all our dishes are prepared on site from raw products



By reporting your allergy, we can avoid most of the allergens in our preparations.

The list is available at reception.

Service and taxes are included.

All our meat originates from France, and within the EU

Ask for our tea and infusion Kusmi box MEO

Smaakopwekkertje

1^{ste} Voorgerecht



Mariene smaakjes



In de pan gebakken gamba's, kleine terrine van St Jacques, gerookte zalm

Sint Louis slaatje (afkomst FR)

Sla met gerookt en gepeperd varkenshaas, klein fazantentaartje, hazenpastei

2de Voorgerecht

Kalfszwezeriken (afkomst UE)

Kalfszwezeriken bereid met paddenstoelen

Terug van visvangst

Kabeljauw, zalm, Sint Jacobsnoten in een witte botersaus

Sint Jacobsnoten

Brochette van Sint Jacobsnoten, concassée van tomaten, citroensausje

Hoofdschotel

Zeeduivel

Zeeduivel, Armoricaïne saus

Kabeljauw

Kabeljauw op zijn Provençaals



Kalf (afkomst UE)

Kalfstournedos met tartufata saus (truffel en paddenstoelen)

Rund (afkomst UE)

*Gegrilde ossenhaas, geserveerd met charcutière-saus
(spek, paddenstoelen, augurken)*

Ree (afkomst NC)

Ree lichtjes gemarineerd, saus met zachte kruiden



Niertjes

Kalfsniertjes, saus met lokaal bier 3 Monts



Kaasbord

of

Keuze van zelfgemaakte nagerechten





Menu Plaisir des Sens 39 €



Keuze uit het 1^{ste} voorgerecht, hoofdgerecht, kaas of nagerecht

Menu Envolée des Saveurs 47 €

Keuze uit het 2^{de} voorgerecht, hoofdgerecht, kaas of nagerecht

Menu Escapade Gourmande 58 €

1^{ste} en 2^{de} voorgerecht, sorbet, hoofdgerecht, kaas of nagerecht

De volgende 3 menu's worden u persoonlijk toegelicht

** Menu "inspiratie van de dag" 29 €*

Voorgerecht, hoofdgerecht, kaas of nagerecht van de dagelijkse markt.

Alleen bediend op weekdays.

** Vegetarisch en veganistisch menu 29 €*

Kindermenu tussen 13 en 29 € (of duurder volgens menu keuze)

à la carte gekozen, in kleinere hoeveelheden naar gelang behoefte of ander voorstel.

Prijs à la carte :

*1^{ste} voorgerecht 15 € 2^{de} voorgerecht 22 € Hoofdgerecht 28 €
Kaasbord 8 € Nagerecht 8 €*



Gerechten « homemade » : alle gerechten worden ter plaatse bereid vanaf basisproducten



*Bij het vermelden van uw allergie kunnen we de meeste menu's aanpassen.
De lijst is verkrijgbaar bij de receptie.*

*Onze prijzen zijn BTW en bediening inbegrepen
Het vlees dat wij opdienen is van Franse en Europese afkomst*

Vraag ook naar onze speciale selectie Kusmi thee en kruidenthee MEO