

Eveil des papilles

1^{ère} Entrée



Foie gras

Foie gras de canard fait maison, chutney de rhubarbe / gingembre, brioche

Salade océane

Rosace de St Jacques marinées, saumon fumé, gambas,



2^{ème} Entrée

Ris de veau (origine UE)

Poêlée de ris de veau aux asperges, sauce Argenteuil

Moules

Fricassée de moules décortiquées, sauce safranée

Plat principal

Bar

Filet de bar, sauce aux girolles

Lotte

Queue de lotte, sauce Armoricaïne



Caille (origine FR)

Caille désossée et farcie, sauce à la Normande

Bœuf (origine UE)

Filet de bœuf servi avec une sauce « noir de Bourgogne »

Rognons de veau

Rognons de veau, flambés, 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



Foie gras

Home made duck foie gras, chutney of rhubarb / ginger and brioche

Ocean salad (orig FR)

Salad with smoked salmon, raw marinated scallops, king prawns



2nd Starter

Veal sweet breads (origin UE)

Veal sweetbreads prepared with white asparagus, asparagus sauce

Mussels

Fricassee of mussels (out of their shell), saffron flavored sauce

Main course

Sea bass

Sea bass fillet with chanterelle mushrooms

Monkfish

Monkfish served with Armorican sauce



Quail (origin FR)

Boned quail, stuffed with mushrooms, apples, Normandie style

Beef (origin UE)

Beef fillet, topped with black current sauce

Kidneys

Veal kidneys, sauce prepared 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 Envolée 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



Eendenlever

Zelfgemaakte eendenlever, chutney en brioche

Zee smaakjes (afkomst FR)



Sla met gerookte zalm, rauwe gemarineerde Sint Jacobsnoten, gambas

2^{de} Voorgerecht

Kalfszwezeriken (afkomst UE)

Kalfszwezeriken bereid met asperges, Argenteuil saus

Mosselen

Fricassée van mosselen (uit de schelp) met saffraan saus

Hoofdschotel

Zeeduivel

Zeeduivel, Armoricaïne saus

Zeebaars

Zeebaarsfilet bediend met cantharellen



Kwartel (afkomst FR)

ontbeende kwartel, paddenstoelen, appels en Normandische saus

Rund (afkomst UE)

Gegrilde ossenhaas, geserveerd met zwarte bessen saus

Niertjes

Kalfsniertjes, saus afgewerkt 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 2de voorgerecht, hoofdgerecht, kaas of nagerecht

Menu Escapade Gourmande 58 €

1^{ste} en 2de 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 weekdagen.

** 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 kruidentheo MEO