

Le Plat Pays

Rillette tiède de lapin, foie d'oie confit, aubergine laquée et oignons grelots
Lauwe rilette van konijn, gekonfijte ganzenlever, gelakte aubergine en grelots ui
Rillettes of rabbit, preserved goose liver, glazed eggplant and grelots onion

Ou

Filet de dorade grise rôti à la plancha, petits pois, jeunes carottes, foie d'oie confite
Grijze zeebrasem op de plancha gebakken, erwtyes, jonge wortel, gekonfijte ganzenlever
Grey sea bream baked on the plancha, garden peas, young carrot, preserved goose liver

Ou

Saumon de la Gironde mariné, quelques légumes cuits et crus en aigre-doux
Gemarineerde zalm uit de Gironde, enkele zoetzure groentjes
Marinated salmon from the Gironde, some sweet and sour vegetables

&&&&&&&&

Asperges de Malines, œuf de caille poché, morilles fraîches, polenta au Parmesan
Mechelse asperges, gepocheerd kwarteleitje, verse morilles, polenta met Parmezaan
White asparagus from Mechelen, poached quail egg, fresh morel mushrooms, polenta with Parmesan

Ou

Ris, joue et langue de veau, comme un vol-au-vent
Kalfszwezerik, kalfswang -en tong zoals een vol-au-vent
Veal sweetbreads, cheek of veal and tongue, like a 'vol-au-vent'

Ou

Davé de gros cabillaud cuit en croûte d'amandes,
jus de coques au vert et fenouil
Stuk kabeljauw met een korstje van amandel,
jus van schelpdierjes in het groen, venkel
Fillet of codfish with a crust of almonds,
juice of shellfish with green herbs and fennel

&&&&&&&&

Les douceurs autour des fruits et chocolats
Enkele lekkernijen met fruit en chocolade
A few sweets with fruits and chocolates

Brugge Die Scone

*Mechelse asperges,
koningskrab en zachtgekookt eitje, crème met boutargue*

*Zikkerbiljetjes gevuld met escargots, saus met groene kruiden,
kikkererwten, boschampionns en gedroogde eenden filet*

*Nieroogkreeftje "Royale", erwtes op Franse wijze,
krokantje van wortel, gekonfijte ganzenlever*

*Stuk tarbot met een korst van amandel,
jus van schelpdiertjes in het groen, venkel*

*Duijfe uit Dombes lichtjes gerookt, risotto met verse morieljes,
seizoen groentjes, worstje van de gekonfijte boutjes en varkenspoot*

*De kaaswagen met boerenkaasjes,
grote stukken gekonfijt fruit in broodkorst*

Enkele lekkernijen met fruit

Dessert van chocolade

Menu : 190.00 €

Laatste bestellingen : 13u15 en 20u45

De menu's worden enkel per tafel geserveerd.

Brugge Die Scone

Asperges de Malines, King-crabe et œuf mollet, crème à la boutargue

*Jambonnettes de grenouilles farcies à l'escargot,
sauce au vert, crème de pois chiches, champignons des bois et canard séché*

*Langoustine « Royale », petits pois à la Française,
croustillant aux carottes, foie d'oie confit*

Paré de turbot rôti en croûte d'amandes, jus de coques au vert et fenouil

*Pigeonneau des Dombes rôti sur la carcasse, légèrement fumé,
risotto aux morilles fraîches, légumes verts,
saucisson de ses cuisses confites et pied de porc*

Le chariot de fromages fermiers, les fruits confits en croûte de pain

Les douceurs autour des fruits

Dessert au chocolat

Menu 190.00 €

Dernières commandes: 13h15 en 20h45

Les menus sont uniquement servis par table

Brugge Die Scone

*White asparagus from Mechelen,
King crab and soft boiled egg, cream with boutargue*

~~~~~

*Frog's legs stuffed with escargot, juice with green herbs,  
chick peas, wild mushrooms and dried duck fillet*

~~~~~

*Langoustine "Royale", garden peas the French way,
crispy carrot, preserved goose liver*

~~~~~

*Fillet of turbot with a crust of almonds,  
shellfish juice with green herbs and fennel*

~~~~~

*Young pigeon roasted on the bone, slightly smoked,
green vegetables, risotto with fresh morel mushrooms,
sausage made of the glazed legs en pig's trotters*

~~~~~

*The cheese trolley, crystallized fruit in crust of bread*

~~~~~

A few sweets with fruits

~~~~~

*Dessert with chocolate*

*Menu 190.00 €*

*Last orders: 13h15 en 20h45*

*The menus are served by table*

# *Lentemenu*

*Mechelse asperges,  
koningskrab en zachtgekookt eitje, crème met boutargue*

*&&&&&&&&*

*Nieroogkreeftje "Royale", erwtes op Franse wijze,  
krokantje van wortel, gekonfijte ganzenlever*

*&&&&&&&&*

*Stuk kabeljauw met een korstje van amandel,  
groene asperges uit Villedaure, verse morieljes, gefruite gnocchis*

*&&&&&&&&*

*Enkele lekkernijen met fruit en chocolade*

*Het menu: 130.00 €*

*Het menu wijnen inbegrepen: 185.00 €*

*De menu's worden enkel per tafel geserveerd.*

# *Menu de printemps*

*Asperges de Malines,  
King-crabe et œuf mollet, crème à la boutargue*

*\*\*\*\*\**

*Langoustine « Royale », petits pois à la Française,  
croustillant aux carottes, foie d'oie confite*

*\*\*\*\*\**

*Doré de cabillaud en croûte d'amandes,  
asperges vertes de Villelaure, morilles fraîches, gnocchi frit*

*\*\*\*\*\**

*Les douceurs autour des fruits et chocolats*

*Le menu : 130.00 €*

*Le menu vins inclus : 185.00 €*

*Les menus sont uniquement servis par table.*

# *Spring menu*

*White asparagus from Mechelen,  
King crab and soft boiled egg, cream with bourtargue*

*&&&&&&&&&*

*Langoustine "Royale", garden peas the French way,  
crispy carrot, preserved goose liver*

*&&&&&&&&&*

*Fillet of codfish with a crust of almonds,  
green asparagus from Villedaure, fresh morel mushrooms,  
fried gnocchi's*

*&&&&&&&&&*

*A few sweets with fruits and chocolates*

*The menu : 130.00 €*

*Wines included : 185.00 €*

*The menus are only served by table*

*Lauwe rillette van konijn,  
gekonfijte ganzenlever, gelakte aubergine en grelots ui*

55.00 €

\*\*\*\*\*

*Mechelse asperges, kaviaar 'Royal Belge',  
crème met boutargue, zachtgekookt eitje*

90.00 €

\*\*\*\*\*

*Kikkerbiljetjes gevuld met escargots, saus met groene kruiden,  
kikkererwten, boschampionns en gedroogde eenden filet*

60.00 €

\*\*\*\*\*

*Nieroogkreeftje "Royale", erwtes op Franse wijze,  
krokantje van wortel en komijn, gekonfijte ganzenlever*

75.00 €

\*\*\*\*\*

*Mechelse asperges met stukken kreeft,  
een sabayon met platte peterselie, zwarte truffel uit Richerenche,  
een herinnering aan Alain Chapel*

(2 ops)

75.00 €

\*\*\*\*\*

*Gemarineerde zalm uit de Gironde,  
enkele zoetzure groentjes, tapenade van garnalen*

45.00 €

*Gegrilde tarbot, bloemkool op Vlaamse wijze,  
lamsortjes , choron saus en polenta met Parmezaan*

*(2as) 90.00 € p.p*

*\*\*\*\*\**

*Stuk kabeljauw met een korst van amandel,  
schelpdiertjes in het groen, gefruite gnocchis*

*60.00 €*

*\*\*\*\*\**

*Grijze zeebrasem,  
inktvis en ganzenlever op de plancha gebakken, jonge erwtes*

*75.00 €*

*\*\*\*\*\**

*Gefruit hoere-ei gewikkeld in broodkruim,  
mouseline van erwtes en zwarte truffel uit Richerenche*

*110.00 €*

*Duif uit Dombes, lichtjes gerookt,  
risotto met morieljes en tuinboontjes,  
het gekonfijte boutje en ravioli geserveerd zoals een pot au feu*

65.00 €

~~~~~

*Melkkalfsribstuk met een korst van zwarte peper,
salade van prinsessenboontjes en roze ui uit Roskoff op Luikse wijze*

2 cts 75.00 € p.p

~~~~~

*Hoere kip uit Bresse, verse morieljes en groene asperges,  
zacht taartje van de gekonfijte boutjes, ganzenlever en varkenspoot*

2 cts 80.00 € p.p

~~~~~

*Kalfszwezeriken in een korstje van broodkruim,
erwtjes op Franse wijze, lichte béarnaise*

65.00 €

*Rillette tiède de lapin, foie d'oie confit,
aubergine laquée et oignons grelots*

55.00 €

~~~~~

*Asperges de Malines, caviar « Royal Belge »,  
crème à la boutargue, œuf mollet*

90.00 €

~~~~~

*Jambonnettes de grenouilles farcie à l'escargot,
sauce au vert, crème de pois chiches,
champignons des bois et canard séché*

60.00 €

~~~~~

*Langoustine « Royale », petits pois à la Française,  
croustillant aux carottes et cumin, foie d'oie confit*

75.00 €

~~~~~

*Asperges de Malines,
King-crabe et truffe noire de Richerenche en feuilleté,
un souvenir d'Alain Chapel*

(2 ats)

75.00 €

~~~~~

*Saumon de la Gironde mariné,  
quelques légumes cuits et crus, tapenade de crevettes*

45.00 €

*Darne de turbot grillé,  
chou-fleur à la Flamande et lavandes de mer,  
sauce choron et polenta au Parmesan*

*(2ats) 90.00 € p.p*

*&&&&&&&&*

*Daré de gros cabillaud cuit  
en croûte d'amandes et Mimolette,  
jus de coques au vert, gnocchis frit*

*60.00 €*

*&&&&&&&&*

*Filet de dorade grise,  
sépions et foie d'oie rôtis à la plancha, petits pois*

*75.00 €*

*&&&&&&&&*

*Oeuf fermier frit en croûte de pain,  
mouseline de petits pois et truffe noire de Richerenche*

*110.00 €*

*Pigeon des Dombes rôti sur la carcasse, légèrement fumé,  
risotto aux morilles fraîches et fèves de marais,  
la cuisse confite et ravioli servi comme un pot au feu*

65.00 €

~~~~~

*Ôte de veau de lait en croûte de poivre noir, salade de haricots verts
et oignons rose de Roskoff façon Liégeoise, sucrine rôti*

2 cts 75.00 € p.p

~~~~~

*Suprême de poularde de Bresse rôtie,  
morilles fraîches et asperges vertes,  
moelleux de sa cuisses confite au foie d'oie et pied de porc*

2 cts 80.00 € p.p

~~~~~

*Escalope de ris de veau en croûte de pain,
petits pois à la Française, béarnaise légère*

65.00 €

*Warm rilette of rabbit,
preserved goose liver, glazed eggplant and grelots onion*

55.00 €

~~~~~

*White asparagus from Mechelen, caviar 'Royal Belge',  
cream with boutargue, soft boiled egg*

90.00 €

~~~~~

*Frogs' legs stuffed with snails, sauce with green herbs,
cream of chick peas, wild mushrooms and dried duck fillet*

60.00 €

~~~~~

*Langoustine "Royale", garden peas the French way,  
crispy carrot with cumin, preserved goose liver*

75.00 €

~~~~~

*White asparagus from Mechelen with dices of lobster,
black truffle from Richerenche, sabayon with parsley,
a souvenir from Alain Chapel*

(2 pts.) 80.00 € p.p

~~~~~

*Marinated salmon from the Gironde,  
some sweet and sour vegetables, tapenade of shrimps*

45.00 €

*Roasted turbot, cauliflower the Flemish way,  
sea lavender, choron sauce and polenta with Parmesan*

*(2as) 90.00 € p.p*

*\*\*\*\*\**

*Fillet of codfish with a crust of almonds and Mimolette,  
juice of shellfish with green herbs, fried gnocchi's*

*60.00 €*

*\*\*\*\*\**

*Grey sea bream,  
cuttlefish and goose liver baked on the plancha, garden peas*

*75.00 €*

*\*\*\*\*\**

*Fried farm egg in a crust of breadcrumbs,  
mouseline of garden peas and black truffle from Richerenche*

*110.00 €*

*Pigeon from Dombes roasted on the bone, slightly smoked,  
risotto with morel mushrooms,  
the preserved leg and ravioli served like a pot au feu*

65.00 €

\*\*\*\*\*

*Milk-fed veal with a crust of black pepper,  
green beans and pink Roskoff onion 'Liégeoise'*

2 cts 75.00 € p.p

\*\*\*\*\*

*Breast fillet of farm chicken from Bresse,  
morel mushrooms and green asparagus,  
soft cake made of the preserved legs, goose liver and pigs' trotters*

2 cts 80.00 € p.p

\*\*\*\*\*

*Sweetbreads with a crust of breadcrumbs,  
garden peas the French way, light béarnaise*

65.00 €