

Lunch

Servi du lundi 09/10 au samedi 14/10

Pour commencer

Le carpaccio de biche et foie d'oie fumé,
Betteraves rouges, mâches et huile de truffes

Ou

La croquette de moules,
Salade, citron et persil frit

Ou

La salade de gésiers de canard et foie d'oie,
Vinaigre de framboises

Ou

La terrine de gibier et foie gras de canard,
Confit d'oignons, rémoulade de céleri rave et condiments

Pour suivre ou Plat du jour au choix

L'incontournable belle entrecôte de bœuf « BBB »,
« De la boucherie au bon jambon à Alle »,
Beurre maître d'hôtel, salade et pommes frite
« Servi pour deux personnes, comme une côte à l'os »

Ou

Le pavé de biche, beurre à la truffe,
Gratin dauphinois aux champignons et salade composée

Ou

Le fish & chips de cabillaud,
Sauce tartare

Ou

Le filet marcassin, sauce civet,
« Petits oignons, lardons et champignons »
Poire, airelles, chicons braisé et pommes dauphine

Plat du jour 15 euros
Entrée et plat 22 euros

Lunch

Geserveerd van maandag 09/10 tot zaterdag 14/10

Om te starten

Carpaccio van hinde en gerookte ganzenlever

Rode bietjes, veldsla en truffelolie

Of

Kroket van mosseltjes

Salade, citroen en gefruite peterselie

Of

Salade van eendenmaagjes et ganzenlever

Vinaigrette van frambozen

Of

Wildterriner met eendenlever,

Gekonfijte uien, remoulade van knolselder en kruiden

En daarna of Dagschotel naar keuze

De niet te versmaden entrecote van rundvlees "BBB" van de « **slager Au bon jambon" in Alle**», beurre maître d'hôtel", salade en frietjes

« **Geserveerd voor 2 personen, zoals de côte à l'os** »

Of

Gegrilde steak van hinde, truffelboter

Gratin aardappeltjes met paddenstoelen en een slaatje

Of

Fish & Chips van kabeljauw

Tartaarsaus

Of

Everzwijnfilet met karbonadesaus

"kleine uitjes, spekjes en paddenstoelen"

Peertje, veenbessen, gebraiseerd witloof en dauphine aardappeltjes

Dagschotel 15 euro
Voor-en hoofdgerecht 22 euro