

MENU DECEMBRE – DEZEMBER

ENTRÉE

Foie gras au spéculoos | chutney de mangues | brioche | Lambertus Smooth

Saint-jacques | chou-fleur | grenade | chocolat blanc | Gin Barrel Aged 1836

Pommes | céleri | truffes | cerfeuil | parmesan

PLAT

Saumon | topinambour | potimarron | amandes épicées | Macaya Rum

Biche | chocolat | chou | croquettes | Café Ardennais

Risotto d'épautre | panais | fenouil | parmesan

DESSERT

Assortiment de fromages

Cheesecake | agrumes | Gin Winter 1836

VORSPEISE

Foie gras mit Spekulatius | Mangochutney | Brioche | Lambertus Smooth

Jakobsmuschel | Blumenkohl | Granatapfel | weiße Schokolade | Gin Barrel Aged 1836

Äpfel | Sellerie | Trüffel | Kerbel | Parmesan

HAUPTGERICHT

Lachs | Topinambur | Kürbis | würzige Mandeln | Macaya Rum

Reh | Schokolade | Kohl | Kroketten | Café Ardennais

Dinkelrisotto | Pastinake | Fenchel | Parmesan

DESSERT

Käsesortiment

Cheesecake | Zitrusfrüchte | Gin Winter 1836

*Certains plats peuvent contenir des allergènes. Merci de nous questionner en cas de doute !
Einige Gerichte können Allergene beinhalten. Bitte befragen Sie uns im Einzelfall!*