

Eveil des papilles

1^{ère} Entrée

Foie gras de canard

Foie gras de canard maison, chutney et brioche



Assiette du mareyeur



Saint Jacques, crabe, moules, espuma ... selon l'inspiration du chef

Asperges

Asperges de Ghyvelde « Mimosa », servies tièdes

Méli-mélo Saint Louis

*Saumon fumé maison, poêlée de gambas, mesclun
(foie gras en supplément si souhaité + 4 €)*

2^{ème} Entrée

Ris de veau

Emincé de ris de veau à la crème « Argenteuil »

Nage des pêcheurs

Saumon, empereur, Saint Jacques et beurre blanc

Rouget

Filet de rouget poêlé, lentilles roses de Champagne

Plat principal

Turbot (+ 4 €)

Filet de turbot poêlé en soubise et ciboulette

Bœuf

Filet de bœuf, oignons confits, jus réduit

Caille



Caille désossée, farcie, crème de morilles

Agneau

Côtes d'agneau à l'Orientale (sauce parfumée au ras el hanout, taboulé...)



Rognons

Rognons de veau, sauce préparée avec la bière des 3 Monts



Sélection de fromages

Ou

Choix de desserts fait maison



Menu Plaisir des Sens à 36 € 

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

Menu Envolée des Saveurs à 44 €

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

Menu Escapade Gourmande à 55 €

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 27 €**

*servis **uniquement du lundi au vendredi***

*** Menu végétarien et végétalien à 27 €**

*** Menu enfant entre 12 et 27 €** *(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 et Union Européenne.

*Demandez notre
boîte à thés/infusions Kusmi MEO*

Appetizer

1st Starter

Foie gras

Home made duck foie gras, chutney and brioche



Fisherman's plate



Scallops, crab, mussels, espuma ... according to the chef's inspiration

Asparagus

Warm, white asparagus "Mimosa", from our area

Saint Louis medley

*Smoked salmon, pan-sautéed king prawns, mixed salad,
(home made duck foie gras if desired + 4 €)*

2nd Starter

Veal sweet breads

Sweetbreads prepared in cream sauce with asparagus

Return of fishing

Salmon, orange roughy, scallops in a white butter sauce

Red mullet

Red mullet fillet served with a small garnish of lentils

Main course

Turbot (+ 4 €)

Pan fried turbot fillet, chive sauce and duxelles of mushrooms

Beef

Beef fillet, confit of onions, reduced juice

Quail



Boned quail, stuffed, morel mushroom sauce

Lamb

Lamb chops Oriental style (sauce flavoured with ras el hanout / tabouleh)



Kidneys

Veal kidneys, sauce prepared with local "3 Monts" beer




Cheese plate

Or

Choice of home-made desserts



Menu Plaisir des Sens 36 € 
1st starter, main dish, cheese or dessert

Menu Envolée des Saveurs 44 €
2nd starter, main dish, cheese or dessert

Menu Escapade Gourmande 55 €
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 » 27 €**
starter, main course and dessert chosen daily.
Only served on weekdays.

*** Vegetarian and vegan menu 27 €**

*** Children's menu between 12 and 27 €**
(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 or within the EU

Ask for our tea and infusion Kusmi box MEO

Smaakopwekkertje

1^{ste} Voorgerecht

Eendenlever

Zelfbereide eendenlever, chutney, brioche



Visserman 's bord



St Jacobsnoten, krab, mossels, espuma volgens inspiratie van de chef

Asperges

Asperges van Ghyvelde, "Mimosa", warm bedient

Saint-Louis salade

Gerookte zalm, in de pan-gebakken gamba's op gemend slaatje,
(extra eendenlever indien gewenst + 4 €)

2de Voorgerecht

Kalfszwezeriken

Kalfszwezeriken in roomsaus met asperges van Ghyvelde

Zeebries

Zalm, keizersbaars, St Jacobsnoten in een witte botersaus

Rode mul

Rode mul filet met een keine garnituur van linzen

Hoofdschotel

Tarbot (+ 4 €)

Filet van tarbot, paddenstoelen duxelle en bislooksaus

Rund

Gegrilde ossenhaas met gekonfijte uien en sappig sausje

Kwartel



Ontbeend en gevulde kwartel, morielje saus

Lam

Lamskoteletjes op Oosterse wijze met ras el hanout specerij en taboulet



Niertjes

Kalfsniertjes, bereid met lokaal "3 Monts" bier



Kaasbord

of

Keuze van zelfgemaakte nagerechten



Menu Plaisir des Sens 36 € 

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

Menu Envolée des Saveurs 44 €

Keuze uit het 2de voorgerecht, hoofdgerecht, kaas of nagerecht

Menu Escapade Gourmande 55 €

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

De volgende 3 menu's worden u persoonlijk toegelicht

*** Menu "inspiratie van de dag" 27 €**

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

Alleen bediend op weekdays.

*** Vegetarisch en veganistisch menu 27 €**

Kindermenu tussen 12 en 27 € (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 herkomst*

Vraag ook naar onze speciale selectie Kusmi thee en kruidenthee MEO