

## TERROIRMENU | MENU DE TERROIR

Gerookte palingfilet / zure room / granny smith / komkommer / rode biet / shiso of  
Gebakken Bekegemse eendenlever / portosaus / jonagold  
Filet d'anguille fumé / crème aigre / granny smith / concombres / betrave rouge / shiso ou  
Foie de canard de Bekegem poêlé / sauce porto / jonagold

Filet van bosduif / wildjus / bospaddenstoelen / coulis van veenbessen of  
Fazantenfilet / Fine Champagnesaus / crème van groene kool / gedroogde Breydelspek  
Filet de pigeon ramier / jus de gibier / champignons des bois / coulis d'airelles ou  
Filet de faisan / sauce Fine Champagne / crème de chou-vert / lard de Breydel séché

Brownie / crumble van amandelen / grof zeezout / chocoladesaus of Selectie van kazen (+ € 3,00)  
Brownie / crumble d'amandes / gros sel / sauce au chocolat ou Sélection de fromage (+ € 3,00)

€ 40,00

€ 60,00

(met wijnen | vins compris)

---

## SEIZOENSMENU | MENU DE SAISON

Schelvishaas / erwten coulis / gedroogd Breydelspek / pastinaak-knolselderpuree  
Dos d'aigle fin / coulis de petits pois / lard de Breydel séché / purée de panais et céleri-rave

Sint-Jacobsoesters / kalfsjus / gestoofd grondwitloof / crumble van bloedworst  
Noix de Saint-Jacques / jus de veau / étuvées d'endives / crumble de boudin noir

Hertenkalf of Hazenrug / poivradesaus / butternut / rode biet / bospaddenstoelen  
Dos de cerf ou Dos de lièvre / sauce poivrade / butternut / betrave rouge / champignons des bois

Gepocheerde peer / kaneelijs / coulis van bosvruchten of Selectie van kazen (+ € 3,00)  
Poire pochée / glace à la cannelle / coulis de fruits des bois ou Sélection de fromage (+ € 3,00)

€ 48,00

€ 68,00

(met wijnen | vins compris)

---

## VERRASSINGSMENU | MENU SURPRISE

3 gangenmenu / keuze tussen 2 gerechten per gang  
menu 3 cours / choix entre 2 plats par cour

€ 42,00

€ 62,00

(met wijnen | vins compris)