



Gibier | **Wild** | Game

Entrées | Voorgerechten | Starters

Terrine de foie gras de canard, confiture de mûres à la cannelle et brioche aux raisins noirs €17.50

Terrine van eendenpaté, confituur van bosbessen met kaneel, brioche met zwarte rozijnen

Terrine of duck foie gras, served with blackberry and cinnamon jam and brioche with raisins

Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées, mousseline de salsifis, jus de cèpes aux éclats de châtaigne €17.50

Gebakken Sint Jacobsnoten, mousseline van schorseneren, jus van champignons en kastanjevlokken

Pan-fried scallops with salsify mousse, porcini mushroom sauce, served with chestnut crumble

Plat principal | Hoofdgerecht | Main course

Civet de marcassin, garniture grand-mère, pommes aux airelles et pommes de terre sautées €20

Stoofpotje van everzwijn op grootmoeders wijze, appeltjes met veenbessen, gekookte aardapeltjes

Wild boar stew with apples and cranberries, served with boiled potatoes

Sélection de poisson avec choucroute €24.50

Selectie van vis met zuurkool

Selection of fish with sauerkraut

Filet de faisan à la Brabançonne, sauce aux airelles €26

Filet van fazant op Brabantse wijze, veenbessensaus

Pheasant filet à la Brabançonne, cranberry sauce