

Nos plats de décembre/onze borden van december (11euros) :

**Risotto de champignons de nos forêts parfumé à la truffe*

Risotto van paddenstoelen uit ons bos geparfumeerd met truffel

**Roussette aux pois frais & mousseline de carottes au coriandre*

Zeehond met verse erwten & wortelmousseline met koriander

**Foie gras de canard aux saveurs d'hibiscus, brioche aux raisins & noix*

Eendenlever met Hibiscusaroma's, brioche met rozijnen & noten

**Le dos cabillaud, risotto à la truffe et bouillon au parmesan*

Kabeljauwrug, truffel risotto en kippenbouillon met parmezaanse kaas

**Terrine tiède de Saint-jacques & crevettes grises, jus de persil plat*

Coquille terrine & grijze garnalen, peterseliesap

**Filet de dos de marcassin au porto rouge, fritto de pomme & airelles*

Rugzak vaneverzwijn met rode poort, appel fritto & veenbessen

**Œuf de ferme poché, foie gras fumé & capuccino de champignons*

Gepocheerd boerenei, gerookte foie gras & champignon capuccino

**Croquette au fromage de Wynendael & tartuffata, chips d'Ardenne*

Kaaskroket van Wynendael & tartuffata, chips van Ardense ham

**Joue de veau au miel et moutarde, salade de quinoa aux noix*

Kalswang met honing & mosterd, quinoasalade met walnoten