

## **Nos plats de février/onze borden van** **februari (11euros) :**

*\*Les goujonnettes de merlan ,beurre d'algues & citron, mousse de butternut*

**Wijting in algenboter met citroen vergezeld van een butternut schuimpje**

*\*L'œuf poché sur fondant de poireaux, topinambour à la truffe*

**Gepocheerd ei op een bedje van prei, aardpeer en truffel**

*\*Les tortellonis au langouste, jus de chou frisé*

**Tortelloni met langoestines, sapje van boerenkool**

*\*La caille fermière aux cèpes, bouillon de veau & racines de légumes*

**Kwartel met eekhoorntjesbrood, kalfsvleesbouillon & seizoensgroentjes**

*\*Le dos de skrei & foie gras fumé sur recuit de vin rouge*

**Kabeljauwrug, gerookte ganzenlever met rode wijn**

*\*La croquette de crevettes grises & bisque légère de crustacés*

**Grijze garnaalkroketten met een luchtige bisque van schaaldieren**

*\*Le suprême de pintadeau à la truffe, jus de veau au sirop de Liège*

**Suprême van parelhoen met truffel, sapje van kalfsvlees met Luikse siroop**

*\*Le tartare de canard aux noix & figue tiède au vin*

**Tartaar van eend met nootjes, lauwe vijgen met rode wijn**