

# **Nos plats de janvier/onze borden van januari (11euros) :**

*\*Le dôme de saumon frais aux chicons & haricots blancs, coulis d'herbes fraîches*

***Koepel van verse zalm met witloof & witte bonen, verse kruidencoulis***

*\*L'effilochée de canard confit & fromage d'abbaye en duo de croquettes*

***Gerafelde eend confit & abdijskaas in kroket***

*\*Les ravioles de brocoli sur crèmeuse de racine de céleri & sauge*

***Broccoli ravioli op romige selderij & salie***

*\*La ballotine de volaille farcie au chou vert & lard de Breydel, jus de veau au vinaigre de framboise*

***Ballotine van pluimve met groene kool & Breydel spek, kalfsvleessap met frambozenazijn***

*\*Les rognons de veau au miel & moutarde, mousseline de panais & thym*

***Kalfsnier met honing & mosterd, pastinaak & tijmmousseline***

*\*La grosse queue de gambas au beurre blanc & râpure de citron « kaffir »*

***Grote staart van gambas met witte boter & « Kaffir » citroen***

*\*Le foie gras de canard à la violette, brioche aux raisins*

***Eendenlever met violet, rozijn brioche***

*\*Le thon rouge saisi aux carottes & bouillon citronnelle-basilic thai*

***Begrepen tonijn, wortel & bouillon citroengras-thais basilicum***

