

# Menu

## La Petite Auberge

### ENTRÉE

- Capuccino d'ail des ours / croutons au herbes
- Duo d'asperges / mousseline au siphon / saumon fumé par nos soins
- Carpaccio de bœuf à la façon du chef

### PLAT PRINCIPAL

- Cannelloni de volaille et foie gras / pleurotes / riz soufflé
- Filet de rouget aux saveur du sud / huile aux herbes
- Tagliatta de bœuf / roquette / parmesan
- ( végétarien ) tagliatelle aux légumes / cornes grillés / roquette

### DESSERT

- Café liégeois
- Soupe de fraise au poivre de Sechuan / crème glacée
- Panna cotta au fruits de saisons

# Menu

## La Petite Auberge

### SUGGESTION DE LA SEMAINE

#### ENTRÉE

- Crème d'asperge blanche / huile aux herbes fraîche / croutons

#### PLAT PRINCIPAL

- Blanquette de dinde au lait de coco pomme fondante

#### DESSERT

- Dessert du moment

# Menu

## La Petite Auberge

### VOORGERECHT

- Daslook cappuccino / kruidencroutons
- Duo van asperges / mousseline sifon / gerookte zalm van ons
- Rundercarpaccio op koksstijl

### HOOFDGERECHT

- Cannelloni van gevogelte en foie gras / oesterzwammen / gepofte rijst
- Rode mulfilet met zuiderse smaak / kruidenolie
- Rundvlees tagliatta / rucola / parmezaan
- (vegetarische) tagliatelle met groenten / gegrilde hoorntjes / rucola

### DESSERT

- Luikse koffie
- Aardbeiensoep met Sechuan peper/ijs
- Panna cotta met seizoensfruit

# Menu La Petite Auberge

## SUGGESTIE VAN DE WEEK

### VOORGERECHT

- Witte aspergecrème / verse kruidenolie / croutons

### HOOFDGERECHT

- Blanquette van kalkoen met gesmolten appelkokosmelk

### DESSERT

- Dessert van het moment

# Menu

## La Ptite Auberge

### STARTER

- Wild garlic cappuccino / herb croutons
- Duo of asparagus / mousseline siphon / smoked salmon by us
- Chef's style beef carpaccio

### MAIN COURSE

- Poultry and foie gras cannelloni / oyster mushrooms / puffed rice
- Red mullet fillet with southern flavor / herb oil
- Beef tagliatta / arugula / parmesan
- (vegetarian) tagliatelle with vegetables / grilled horns / arugula

### DESSERT

- Liège coffee
- Strawberry soup with Sechuan pepper / ice cream
- Panna cotta with seasonal fruits

# Menu

## La Petite Auberge

### SUGGESTION OF THE WEEK

#### STARTER

- Cream of white asparagus / fresh herb oil / croutons

#### MAIN COURSE

- Blanquette of turkey with melted apple coconut milk

#### DESSERT

- Dessert of the moment