

Menu

La Petite Auberge

ENTRÉE

- Tataki de thon rouge / wasabi / sésame blanc / herbe fraîche
- Salade froide d'asperge / œuf parfait / mousseline / jambon fumé
- Cassolette de scampis / fenouil / coulis de tomate

PLAT PRINCIPAL

- Filet de cochon de lait / jus corsé au thym / pomme confite / légume d'été
- Filet de sandre / pomme purée / olive noir / tomate en différente texture
- Saltimbocca aubergine jambon d'Ardenne / sauce aux saveurs du sud

DESSERT

- Bavaois à la fraise et citronnelle
- Crème de chocolat noir et caramel beurre salé
- Verrine mojito

Menu

La Petite Auberge

SUGGESTION DE LA SEMAINE

ENTRÉE

- Carpaccio de bœuf à l'italienne

PLAT PRINCIPAL

- Blanquette de veau façon grand-mère

DESSERT

- Dessert du moment

Menu

La Petite Auberge

VOORGERECHT

- Rode tonijn tataki / wasabi / witte sesam / verse kruiden
- Koude aspergesalade / perfect ei / mousseline / gerookte ham
- - Scampi ovenschotel / venkel / tomaten coulis

HOOFDGERECHT

- Speenvarkenfilet / pikante jus met tijm / gekonfijte appel / zomergroente
- Snoekbaarsfilet / appelpuree / zwarte olijf / tomaat in verschillende texturen
- Saltimbocca met aubergine en Ardense ham / saus met zuiderse smaken

DESSERT

- Aardbeien en citroengras bavarois
- Zwarte chocolade en gezouten boterkaramel crème
- Mojito glas

Menu La Petite Auberge

SUGGESTIE VAN DE WEEK

VOORGERECHT

- Italiaanse rundercarpaccio

HOOFDGERECHT

- Blanquette van kalfsvlees grootmoeder stijl

DESSERT

- Dessert van het moment

Menu

La Ptite Auberge

STARTER

- Red tuna tataki / wasabi / white sesame / fresh herbs
- Cold asparagus salad / perfect egg / mousseline / smoked ham
- Scampi casserole / fennel / tomato coulis

MAIN COURSE

- Suckling pig fillet / spicy juice with thyme / candied apple / summer vegetable
- -Pike-perch fillet / mashed apple / black olive / tomato in different textures
- Saltimbocca with aubergine and Ardennes ham / sauce with southern flavours

DESSERT

- Strawberry and lemongrass bavaois
- Dark chocolate and salted butter caramel cream
- Mojito glass

Menu La Ptite Auberge

SUGGESTION OF THE WEEK

STARTER

- Italian beef carpaccio

MAIN COURSE

- Blanquette of veal grandma style

DESSERT

- Dessert of the moment