

La Cuisine du Marché...Nederlands/English Menu

Voorgerechten/First Courses : 13,00 euros

KonijnPaté met geroogdePruimen*

*Rabbit Chief special Terrine with Plums**

AardapeelAgria met SlakkenuitKain, pompoen, look, kervel,

Potato "Agria" with Snails from Kain, pumpkin, garlic and chervil

AangebradeKalfsZwezerik met rivierkreeften(+ 4 €)

Pan-fried Calf's Sweetbread with crayfish(+ 4 €)

BospaddelstoelKrokant

Crispy of Wild Mushrooms

Sint-Jacobsschelp versesla met grijzegarnalen en tomaten(+ 4 €)

Scallops, fresh season salad with brown shrimps and tomatoes(+ 4 €)

GegratineerdMosselen met appelen

Mussels gratin with apples

Rivierkreeften met Sauvignon Wijn engroentengekookt(+ 4 €)

Crayfish cooked with Sauvignon Wine en vegetables(+ 4 €)

Hoofgerechten/Main Courses : 20,00 euros

Zeepalingvisragoût

Conger Eel Matelote

Zeebaar filet,gestoomd met Zeekraal en Oesters(+ 4 €)

Filet of Sea Bass steamedwith Sea grass and Oysters (+4 €)

Eendenborst met twee Biersaus*

*Breast of Duck with two Beers Sauces**

Kalsnier met Pastenaak en Tijm

Calf's Kidney with Parsnip and thyme

ReeboutjeHerfstmanier(+ 4 €)

Roebuk-venison Autumn way(+ 4 €)

Varkenshass met Berdouillesaus

Pork tenderloin with Berdouillesauce

Ossehaasin Guérandezeezoutmet plantaardige geijverd(+4 €)

Beef Fillet in Guérande coarse Salt, vegetables medley,(+4 €)

Kaas/Cheese, Dessert/Desserts : 8,00 euros

Drie Regionale Kaas, met Seizoenssalade (kaas mag voorafgaan of vervangen Dessertje)

Three Regional Cheeses, seasonal salad (Cheese can replace or precede dessert)

Drie Desserts met Peren *Three Dessert with Pears*

Honingmousse, Amandelgebakje met pompelmoes coulis

Honey light cream Almonds pastry with Grapefruit light sauce

Dame Blanche (vanille-ijs, warme chocolade en slagroom)

Dame Blanche (vanilla ice cream, hot Chocolate, whipped cream)

Parfait met Witloofbrandewijn *Parfait with Belgian endive brandy*

Drie Dessert uit Mons (kruisbessen tart, flan van Messines, koffiepuding) *

*Three Mons Desserts (gooseberries tart, flan de Messines, pudding with coffee) **

« Menu du marché » combinatie/ Combinations :

keuze* = « specialiteiten van Mons » / *choices* * = « Mons Region's menu »

« Menu du marché » : 3 courses : *first course, main course, dessert* : 34 €

Drie gangen : voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht

2 courses menu : *main course, dessert* : 28,00 € ; *first course, main course* : 31,00 €

(tweegangen : hoofdgerecht, nagerecht : 28 € ; voorgerecht, hoofdgerecht : 31 €)

Drankarrangement/ *Drinks Package* (20 €) : Apéritif Maison , 2/3 bottle of wine

(witte/white : Chardonay d'Oc « fleur du Sud » ,

Rode/Red : vin de l'Herault « Cuvée Delcoeur » And *Coffee and Sweets* / en koffie met snoepjes

Menu Gourmand (min 2 personen min 2 people) : 45 €

Voorgerecht *Proeverij / Appetizer Tasting*

Sint-Jacobsschelp versesla met grijzegarnalen en tomaten

Scallops, fresh season salad with brown shrimps and tomatoes

Zeebaar filet, gestoomd met Zeekraal en Oesters

Filet of Sea Bass steamed with Sea grass and Oysters

Reeboutje Herfstmanier

Roebuk venison Autumn way

Carrousel van Vijf Dessert

Variety of Five desserts

Drankarrangement voor / *Drinks Package for Menu gourmand* (30 €) :

Apéritif Maison, geselecteerde wijnen / selected wines

« *Étincelle Nomade (Cévennes du Mas Ceren), «les Laures», granite de Vallet*

(Muscadet sur lie) , *Madiran haute tradition 2009 (dom Bethoumieux), And also coffee*

and sweets / en ook koffie met snoepjes)