

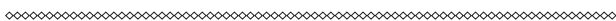
# Discovery Menu

# Menu Ontdekking

*By Laurent Léveillé Chef*

Do you want information about the presence  
of allergens in our products?  
Our manager will gladly inform you!

We draw your attention to the fact that the composition  
of the products may vary.



Als u informatie wilt over de aanwezigheid van  
allergenen in onze gerechten,  
zal onze verantwoordelijke  
u hierover graag informeren.

Wij vestigen uw aandacht op het feit dat de  
samenstelling van de gerechten kan variëren.

# Discovery Menu Menu Ontdekking

3 courses/gangen • 59€

## APPETIZERS

---

### SLOW-COOKED EGG

Florentine style

Gegaard ei op lage temperatuur - Florentijnse stijl

### QUAIL FILLET

Pan-seared foie gras, mushroom sauce

Kwartelfilet - Gebakken foie gras, champignonsaus

### SMOKED SALMON PLATTE

Gerookte zalmshotel

---

### CHICKEN SUPREME, FOREST SAUCE

Pilaf rice, seasonal vegetables

Kipfilet, boschampignonsaus - Pilafrijst, seizoensgroenten

### SALMON FILLET, BÉARNAISE SAUCE

Steamed potatoes, seasonal vegetables

Zalmfilet, bearnaisesaus - Gestoomde aardappelen, seizoensgroenten

### RICOTTA AND SPINACH CANNELLONI

Tomato and basil sauce

Ricotta en spinazie cannelloni - Tomaat-basilicumsaus

---

### LIÈGE WAFFLE

Vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce

Luikse Wafel - Vanille-ijs, slagroom, chocoladesaus

### CHOCOLATE CHERRY

Dacquoise, cherry jelly, chocolate ganache, passion fruit cream

Chocoladekers - Dacquoise, kersengelei, chocoladegarnituur, passievruchtcrème

### CHEESE SELECTION FROM FROMAGERIE DES VENNES

De kaasselectie van Fromagerie des Vennes

sup. +9€

---

wine selection at 30€

wijnselectie voor 30€