

SPECIALITEITEN MENU

MENU SPÉCIALITÉS

LA BONNE HEURE

Geniet van ons driegangen specialiteiten menu(streek en wild) ,aangepast aan het seizoen en met zorg samengesteld. Deze gerechten zijn niet los alleen in een 2 of 3 gangen menu te bestellen

Profitez de nos menus spécialités 3 services au choix (local et gibier), adapté à la saison et préparé avec soin. Ces plats ne peuvent être servis en dehors du menu à 2 ou 3 services

Drie gangen keuze menu	€ 35.50
Menu trois cours au choix	
Twee gangen keuze menu	€ 32.50
Menu deux cours au choix	

VOORGERECHT KEUZE UIT | ENTREE AU CHOIX

Rundercarpaccio begeleid met een groene pesto, pijnboompitjes, gemarineerde tomaatjes en grano padano meerprijs € 2.00

Carpaccio de bœuf au pesto vert pignons de pin, tomates marinées et grana-padano **supplément de € 2.00**

*

Romige Blaimontse pompoensoep met stukjes kip en pijnboompitten

Velouté de potiron Blaimontoise avec des morceaux de poulet et pignons de pin

*

Salade van gegrilde wildzwijnham en een walnoot framboos dressing

Salade de jambon de marcassin grillé et vinaigrette framboise et noix

*

Taartje van gemarineerde zalm en zalmouse geserveerd met een zachte kerrie mayonaise.

Tartelette au saumon mariné et mousse de saumon servi avec une mayonnaise au curry doux

*

Salade gerookte forel van kwekerij Le Cheneau geserveerd met ecrevisse staartjes begeleid met een mosterd dillesaus.

Salade à la truite fumé du Cheneau et queues d'écrevisses servi avec une sauce moutarde à l'aneth

*

Gegratineerde escargot met knoflookboter van de kwekerij uit Warnant .

Les escargots de Warnant gratinées au beurre à l'ail

SPECIALITEITEN MENU

MENU SPÉCIALITÉS

HOOFDGERECHT KEUZE UIT | PLAT PRINCIPAL AU CHOIX ENTRE:

Stoofpotje kip gegaard in een saus van rode wijn, bacon en champignons met dijen van boerderij Coq des Prés .

Ragoût de cuisses de poulet cuit dans une sauce au vin rouge, bacon et champignons de la ferme Coq des Prés

*

Ardennees licht gerookt en gepekeld gebrad met een jus van honing Monsieur Olivier Rommel.

Roti Ardennais légèrement fumé avec un jus de miel de Monsieur Olivier Rommel

*

Op de huid gebakken forel begeleid met een bieslook kaviaarsaus meerprijs €2.50

Truite cuite sur la peau accompagnée d'une sauce au caviar à la ciboulette **supplément de €2.50**

*

Mediterranese quiche geserveerd met een groentespies en basmati rijst.

Quiche méditerranéenne servie avec sa brochette de légumes et riz basmati

*

Gegrilde hertenbiefstuk op hutspot met een vossen bessensaus. Meerprijs €4.75

Steak de cerf grillé mijotée dans une sauce aux baies rouges **Supplément €4.75**

*

Wildragout geserveerd met gesmoorde zuurkool puree ,stoofpeer en bacon

Ragoût de gibier, choucroute braisée et pommes de terre

*

De hoofdgerechten van het La Bonne Heure menu worden geserveerd met bijpassende aardappel, en groente garnituur.

Les plats du menu de "La Bonne Heure" sont toujours accompagnés de pommes de terre et d'une garniture de légumes.

NAGERECHT KEUZE UIT | DESSERT AU CHOIX ENTRE:

Kaasplankje met 3 verschillende abdij kazen geserveerd met een uien/sinasappelconfiture

Plateau de 3 fromages d'abbaye différentes servi avec une confiture à l'oignon/orange

*

Parfait van bokkenpootjes en Amaretto .

Parfait de biscuits meringues et Amaretto

*

Tiramisu van mascarpone, sterke koffie en lange vingers

Tiramisu au mascarpone, café serré et biscuits à la cuillère

*

Zachte mouse van kaneel en chocolade met Bastogne koek

Mousse légère à la cannelle et chocolat avec des biscuits de Bastogne

*

Vuur en vlam: crème brûlée geserveerd met warme kersen, vanille-ijs en slagroom

Feu et flamme: Crème brûlée aux cerises chaudes, glace vanille et chantilly

*

Huisgemaakte Blaimontse honing/walnoot taart met walnotenijs en slagroom

Tarte Blaimontoise faite maison au miel, noix de Grenoble, glace aux noix de Grenoble et crème chantilly