

SEIZOENSMENU

Menu de saison / Seasonal menu

Van begin tot eind maart supplementair met Poperingse Hopscheuten*

Du début à la fin du mois de mars, vous pourrez accompagner votre menu de germes de houblon de Poperinge

From early to late March, with Poperingse Hop shoots supplement

Carpaccio van Wit-Blauw, balsamico, parmezaan, kappertjes

Carpaccio de boeuf, vinaigre balsamique, parmesan, câpres

Beef Carpaccio, balsamic vinegar, parmesan, capers

Catch of the day, hollandaisesaus, karnemelkstampers, voorjaarsgroentjes, kerstomaat

Pêche du jour, sauce hollandaise, purée au lait battu, légumes primeurs, tomates cerises

Catch of the day, hollandaise sauce, buttermilk mash, spring vegetables, cherry tomato

Huisbereide Chocolademousse met trio van fruit

Mousse au chocolat avec trio de fruits / Home-made chocolate

mousse with trio of fruit

Of / Ou / Or

(Likeur) koffie

(Liqueur) café / (Liqueur) coffee

Menu: **53**

Supplement menu hopscheuten*

supplément menu germes de houblon / supplement menu hop shoots

+ 15 p.p.

Voorgerecht: rauwe hopscheuten

Entrée: germes de houblon crus / Starter: raw hop shoots

Hoofdgerecht: gebakken hopscheuten

Plat principal: germes de houblons cuits / Main: pan-fried hop shoots

Dessert: Houblonesse (Poperingse jenever gemaakt van hopscheuten)

Dessert : Houblonesse (genièvre de Poperinge à base de germes de houblon)

Dessert: Houblonesse (Poperingse genever made of hop shoots)