



Lentekaart 2026



Signatuurgerechten van de Chef

- *Emulsie van aardappelen uit Florenville en gebakken eendenlever, vleesjus met truffel, Hamcrumble G.Blaise met parmezaan (1,3,5,7)* **28.00**
- *Kreeft gebraden met tijm, opgeklopte boter met Sancerre ±500gr (1,2,6,7)* **PDJ**
- *Varkenshaasje van de boerderij op lage temperatuur gegaard, lichtjes gerookt gegratineerd met Orvalkaas (3,7)* **22.50**
- *Gekarameliseerde Normandische pannenkoek, geflambeerd met of zonder Calvados, vanille ijs (1,3,7)* **12.50**

Koude voorgerechten

- *Eendenmousse met eendenlever en eendenborst met rode vruchten, jonge zuurzoete scheuten (1,7,8)* **23.50**
- *Huisgemaakte gravlax van zalm met matcha-thee, komkommerpickles en mierikswortelyoghurt (1,4,7)* **26.50**
- *Huisgemaakte eendenlever, kiwi-rabarberchutney (1,8)* **27.00**

Warme voorgerechten

- *Cappuccino van knolselderij, geraspte verse truffel, gebakken kleine slakken en knapperige pancetta (1,7,9)* **20.50**
- *Grote Huisgemaakte Orvalkaaskroket, salade, geplette Plates de Florenville (aardappelen) met gekonfijt spek (1,3,5,7)* **16.00**
- *Gevogelte kroket, salade, huisgemaakte ketchup (1,3,5,7)*
 - 1 pièce **8.00**
 - 2 pièces **15.50**
 - 3 pièces **21.00**
- *Grijze garnalenkroket (Noordzeegarnalen), Salade, wakamé en sojascheuten (1,2,3,4,5,6,7)*
 - 1 pièce **10.00**
 - 2 pièces **19.50**
 - 3 pièces **27.00**
- *Kikkerbilen gesauteerd in lookboter (1,7)* **20.50**
- *Emulsie van aardappelen uit Florenville en gebakken eendenlever, vleesjus met truffel, Hamcrumble G.Blaise met parmezaan (1,3,5,7)* **28.00**
- *Geflambeerde scampi's, risotto met bospaddenstoelen, bruine jus op smaak gebracht met rode Kampot-peper (2,4,7)* **18.50**
- *Ravioli met zalm, dille, venkel en gekonfijte citroen (1,2,3,4,7,9)* **20.50**

Pasta en salades

- *Spaghetti bolognaise (1,3)* **14.50**
- *Fettuccine met Sint-Jakobsschelpen en gebakken scampi's, prei en kerriecrème (1,2,3,4,7)* **24.50**
- *Salade Florentine (gekonfijte eend,eendenlever,gerookte eendenborst,aardappelen)(1,7,8,10)* **25.00**

Vegetarische schotels V

- Carpaccio van vegan-gerookte zalm, gazpacho Bloody Mary (1,9) **21.00**
- Orvalkaaskroket, Plates de Florenville (aardappelen) met kruiden (1,3,7) **16.00**
- Gratin van ravioli uit de Dauphiné*, champignons en spinazie (1,3,7) **22.00**
- Geroosterde tofu, romige selderij en emulsie van Plates de Florenville,
versgeraspte truffel (1,3,6,7) **25.00**

Brasserie

- Tomaat-garnaal (grijze Noordezeegarnalen) met frietjes, salade (2,3,5,10) **23.50**
- Huisgemaakte balletjes in tomatensaus, frietjes (1,3) **15.00**
- Floriflette : Orvalkaas, spek, uien, aardappelen, room (7) **15.50**
- Filet américain préparé, door u bereid, frietjes en salade (3,5,6,10) **20.50**
- Grote Huisgemaakte Orvalkaaskroket en huisgemaakte boerenham,
frietjes en salade (1,3,5,7) **23.00**
- Trio van kroketten (gevogelte, garnalen, Orval kaas), salade (1,2,3,7,9) **22.50**
- Krokante varkenspoot met gribichesaus, frietjes, salade (1,3,6,7,10) **19.50**

Vis

- Geflambeerde scampi's, risotto met bospaddenstoelen,
bruine jus met rode Kampot-peper (2,4,7) **25.50**
- Ravioli met zalm, dille, venkel en gekonfijte citroen (1,2,3,4,7,9) **25.50**
- Ballotine van schelvis en langoustine, antiboise, zeekraal, Auroresaus met oestersap,
mousseline van Plates de Florenville (aardappelen) (2,3,4,7,14) **29.50**
- Kreeft gebraden met tijm, opgeklopte boter met Sancerre ±500gr (1,2,6,7) **PDJ**

Vlees

RUNDSVLEES gebakken op de JOSPER GRILL

- Pavé, lers rundsvlees **25.00**
- Entrecôte (rundsvlees uit de Gaumestreek) **30.00**
- Pepersteak op oude wijze (vlees uit Gaumestreek) (gemalen peper, cognac, room) (7) **26.00**
- Gerijpte lerse contre-filet, uitsluitend bleu of saignant gebakken **37.00**
- lerse Côte de boeuf gemarineerd met Jack-Daniels
Huisgemaakte barbecuesaus-saus (1 pers. ±450gr bleu of saignant gebakken) **34.50**

Huisgemaakte sauzen (zonder supplement)

groene peper (7,9), Roquefort (7), champignons (7), Orvalkaascrème, beurre maître d'hôtel (7), béarnaise (3,7)

- Huisgemaakte kalfsballetjes met Orval-bier volgens grootmoeders recept
(spekjes, uien, champignons) (1,3,7) **19.00**
- Varkenshaasje van de boerderij op lage temperatuur gegaard,
lichtjes gerookt gegratineerd met Orvalkaas (3,7) **22.50**
- Lamsvlees op Provençaalse wijze, artisjokcrème met chorizo (7,9) **31.50**
- Kalfsongglet met morieltjes **30.00**
- Mechelse koekoek van Les Beaux Chênes*, geïnspireerd op coq au vin (1,3,7,10) **28.50**
- Kalfsnietjes geflambeerd met Arduenna gin*,
kleurrijke groentebolletjes op smaak gebracht met tijm (1,7) **27.50**

Alle gerechten worden gereserveerd met :
frietjes(7), aardappelkroketten (1,3,7),
gratin dauphinois (7), aardappel uit de oven (7)

Supplement frietjes, kroketten, ovenaardappel	3.00
Supplement gratin dauphinois	5.00
Supplement saus	4.00

KINDERGERECHTEN tot 12 jaar

- *Spaghetti bolognaise, 1 bolletje ijs naar keuze (1, 3, 7)* **9.50**
- *Huisgemaakte gehaktbal met tomatensaus, frietjes,*
1 bolletje ijs naar keuze (1, 3, 7) **9.50**
- *Kip supreme in roomsaus, frietjes, 1 bolletje ijs naar keuze (7)* **10.00**
Bolletje ijs naar keuze is gratis

Desserten

- *Brésilienne (Mokka, slagroom, caramel) (1,3,7,8)* **10.00**
- *Dame Blanche Vanille, slagroom, warme chocolade (1,3,7,8)* **10.00**
- *Ijscoupe van witte chocolade,*
Brownies met pecannoten, hazelnotencrème (1,3,7,8) **11.00**
- *Ijscoupe van roomijs of sorbet ijs naar keuze* **3.50/bol**
 - *Roomijs : Vanille, zwarte chocolade, Mokka (1,3,7,8)*
 - *Sorbet : Citroen, Framboos, Passievrucht*
 - *Supplement slagroom(7)* **0.50**
 - *Supplément warme chocoladesaus* **0.80**
- *Zwarte chocolademousse en koekjes met groene Matcha thee (1,3,7,8)* **10.00**
- *Huisgemaakte tiramisu met speculaas (1,3,7)* **10.50**
- *Citroentaart – yuzu meringue (1,3,7,8)* **11.00**
- *Paris-Brest, ijs met nougat uit Montélimar (1,3,7,8)* **11.00**
- *Gekarameliseerde Normandische pannenkoek,*
geflambeerd met of zonder Calvados, vanille ijs (1,3,7) **12.50**
- *Koffie/thee gourmand* **12.00**
- *Champagne gourmand* **18.00**
- *Kaasplankje (1,7,8)* **11.00**

* De raviole du Dauphiné, geproduceerd in Romans-sur-Isère en in de Royans (departementen Drôme en Isère). Dit is een IGP-product.

* Élevage des Beaux Chênes, Noirefontaine (Bouillon).

* Arduenna gin combineert de frisheid van dennen, de zoetheid van vlierbloesem en de rondheid van mirabellen, en neemt je mee op een ware reis naar het hart van de Ardense natuur.