

Le marbré de foie d'oie aux pommes et cannelle (+5,00€) 1, 5

Gelée au Calvados

Marbled goose liver with apples, cinnamon et Calvados jelly
Gänseleber mit Äpfeln und Zimt, Calvados Gelee
Terrine van ganzenlever met appelen, kaneel en gelei van Calvados

Cassolette de moules de Zélande 1, 2, 5, 7, 9

L'étoile anisée, courgettes et poivrons rouges

Zeeland Mussels with star anise, zucchinis, red bell peppers
Zeeland Muscheln mit Sternanis, Zucchini und rotem Paprika
Gestoofde mosselen met steranijs, courgetten en rode paprika

Les Coquilles Saint-Jacques rôties 1, 4, 5, 7, 12, 14

Risotto au potiron

Roasted scallops with pumpkin risotto
Geröstete Jakobsmuscheln mit Kürbisrisotto
Gebakken St. Jacobsvruchten met risotto van Butter Nut

La bisque de homard norvégien 1, 2, 4, 5, 7, 9, 12, 14

À l'Armagnac

Norwegian Lobster Bisque with Armagnac
Norwegische Hummer Cremesuppe mit Armagnac (Weinbrand)
Romige soep van kreeft met Armagnac

Le Millefeuille provençal au tofu fumé 1, 5, 7

Vegetables mille feuille with smoked tofu
Vegetarische Napoleonschnitte mit geräuchertem Tofu
Duo van aubergine en gerookte Tofu



Le Boeuf Black Angus poêlé ^{1, 5, 7, 12}

Aux légumes d'Hiver et sa sauce truffe

Black Angus beef with truffle sauce and seasonal vegetables
Black Angus Rind mit frischem Gemüse und Trüffelsoße
Gebakken Rundstussenribstuk met Winter groente en truffelsaus

Filet de truite poêlée au jambon du pays ^{1, 4, 5, 7, 12}

Jeunes oignons et amandes effilées

Fried trout fillet with country ham, spring onions and almond flakes
Gebratenes Forellenfilet mit Landschinken, Jungzwiebeln und Mandelblättchen
Gebakken forel filet met ham, jonge uiltjes champignons en amandelen

Saumon mi-cuit au sésame ^{1, 4, 7, 11, 12}

Jeunes légumes, sauce soja et cornes de gattes

Salmon mi-cuit with sesame seeds, baby vegetables, Pink Fir Apples and soy sauce
Halbgekochter Lachs mit Sesam, junges Gemüse, Ziegenhörnchen und Sojasoße
Mi-cuit van zalm met wok van groenten sojasaus en nieuwe aardappelen

Les noisettes de Faon (+5,00€) ^{1, 2}

Chicons braisés, Polenta, pommes et airelles dans une fine sauce champagne

Fawn filet, stewed chicories, apples, cranberries, polenta and fine Champagne sauce
Rehfilet mit geschmortem Chicorée, Äpfel, Preiselbeeren, Polenta und Champagnersoße
Hertenkalf filet, gekonfijte witloof, appels, veenbessen, polenta en fine Champagne saus

Le civet de Chevreuil ^{1, 7, 9, 12}

Oignons, lardons et champignons des bois

Venison stew, bacon, onions and forest mushrooms
Geschmortes Rehragout mit Pilzen und Speckwürfeln
Stoverij van reebok met herfstgroenten en fruit

Tagliatelles aux champignons des bois du jour ^{1, 4, 5, 6, 10}

Wild mushroom tagliatelle
Tagliatelle mit Waldpilzen des Tages
Pasta met boschampignons

Assortiment de fromages affinés ^{1,7}

Fruits secs

Cheese and dried fruit platter

Ons fijn kaas assortiment en drogen vruchten

Unser raffiniertes Käsesortiment mit Trockenfrüchten

Tartelette maison aux pommes ^{1,3}

Castle made apple tart with apricot coulis and apple sorbet

Apfeltörtchen nach Art des Hauses mit Aprikosen Coulis und Apfelsorbet

Appeltaartje met perzik coulis en sorbet van appels

Les saveurs de la banane ^{1,5,7}

Banane caramélisée, mousse de banane, crumble et la glace café

Caramelized banana, banana mousse, crumble and Coffee ice cream

Karamellisierte Banane, Bananenmousse, crumble und Kaffeeis

Appeltaartje met perzik coulis en sorbet van appels

Moelleux au chocolat ^{1,3,5,7}

Glace spéculoos et crème anglaise

Chocolate lava cake, speculoos ice cream and custard

Moelleux van chocolade, ijs van speculoos en vanille saus

Schokoladenvulkan, Spekulatius-Eis und Vanillesauce

Sabayon aux fruits de la passion gratiné aux mangues ^{3,7}

Baked Passion Fruit Sabayon with mango

Gratiniertes Passionsfrucht-Sabayon mit Mango

Gratin van mango met sabayon van passievruchten





**Château
RSPELT**

F. Lodomez

★ ★ ★ ★ S

since 1694

Menus

Plat unique 30,00 €

Menu en 2 services (*entrée, plat ou plat, dessert au choix*) 40,00 €

Menu en 2 services avec sélection de vins 55,00 €

Menu en 3 services (*entrée, plat, dessert au choix*) 50,00 €

Menu en 3 services avec sélection de vins 70,00 €

Menu en 4 services (*entrée, plat, fromage et dessert au choix*) 60,00 €

Menu en 4 services avec sélection de vins 85,00 €

Menu en 5 services (*2 entrées, plat, fromage et dessert au choix*) 70,00 €

Menu en 5 services avec sélection de vins 100,00 €

Servis par table entière, avant 20h30