

BONSOIR CLARA

café-restaurant

MENU 25 EUROS (I – II)

	MENU I	MENU II
ENTRÉE	Terrine de gibier, compote de pommes jonagold et crème d'airelles	Crème douce de topinambours, amandes effilées et lard fumé
PLAT	Cuisse de canard confit gratinée à la cassonade, ragoût de lentilles au jus de viande	Darne de bar victoria poêlé, tapenade d'olives au gingembre frais et pesto de tomates à la coriandre
DESSERT	Crème brûlée parfumée à la vanille	Mousse au chocolat au coulis de fruits rouges
VOORGERECHT	Wildterriner, jonagold appelmoes en veenbessencreme	Zoete aardperencreme met amandelschilfers en gerookt spek
HOOFDGERECHT	Gekonfijte eendenbout, gegratineerd met bruine suiker en linzenstoofpotje met vleesjus	Gebakken victoriabaars, olijftapenade met verse gember en tomatenpesto met koriander
NAGERECHT	Crème brûlée geparfumeerd met vanille	Chocolademousse met coulis van rode vruchten
STARTER	Game terrine, jonagold applesauce and cranberry cream	Cream of sweet Jerusalem artichoke, slivered almonds and smoked bacon
MAIN DISH	Confit of duck leg au gratin with brown sugar, lentil stew with meat juice	Fried victoria bar steak, olive tapenade with fresh ginger and tomato pesto with coriander
DESSERT	Vanilla flavoured crème brûlée	Chocolate mousse with red fruit coulis

BONSOIR CLARA

café-restaurant

MENU 35 EUROS (A – B)

	MENU A	MENU B
ENTRÉE	Pâté de chevreuil, compote d'oignons blancs moutardés et crème d'airelles	Crème de lentilles vertes et bœuf séché, croûtons et herbes frits
PLAT	Blanquette de biche cuit doucement aux légumes racines et à la bière d'Abbaye	Escalope de saumon poêlée, marmelade salé d'oignon blanc aux citrons confits
DESSERT	Mousse au chocolat au coulis de fruits rouges	Crème brûlée parfumé à la vanille des îles
VOORGERECHT	Hertenpaté, witte uiencompote met mosterd en cranberrycrème	Crème van groene linzen en gedroogd rundvlees, croûtons en gefrituurde kruiden
HOOFDGERECHT	Zachtgegarde blanquette van hert, met wortelgroenten en abdijbier	In de pan gebraden zalm escalope, gezouten marmelade van witte ui met geconfijte citroen
NAGERECHT	Chocolademousse met coulis van rode vruchten	Crème brûlée geparfumeerd met vanille
STARTER	Pâté of deer, mustarded compote of white onions and cranberry cream	Cream of green lentils and dried beef, croutons and fried herbs
MAIN DISH	Blanquette of deer gently cooked with root vegetables and Abbey beer	Pan-seared salmon escalope, salted marmalade of white onion with lemon confit
DESSERT	Chocolate mousse with red fruit coulis	Crème brûlée with vanilla from the islands

BONSOIR CLARA

café-restaurant

MENU 45 EUROS (C – D)

	MENU C	MENU D
ENTRÉE	Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, jeunes pousses de salade et copeaux de vieux parmesan	Croquette de crevettes grises (fait maison) et coulis de crustacés
PLAT	Carré d'agneau rôti au four à l'ail, thym et ragoût de légumes oubliés parfumé au gingembre	Filet de lieue cuit sur peau, tronçons de poireaux à l'étuvée et mousse de topinambours à l'huile fumée
DESSERT	Glace nougatine et coulis de fruits rouges	Moelleux au chocolat et noix de cajou
VOORGERECHT	Carpaccio van rund met truffelolie, jong fris slaatje en oude parmezaan	"Huisgemaakte" grijze garnalkroketten met een coulis van schaaldieren
HOOFDGERECHT	In de oven geroosterd lamskroontje met knoflook, tijm en vergeten groentestoofpot op smaak gebracht met gember, mierikswortelmayonaise en zoete kruiden	Koolvisfilet gekookt op de huid, gestoomde stukken prei en Jeruzalem artisjokkenmousse in gerookte olie
NAGERECHT	Nougatine ijs met een coulis van rode vruchten	Moelleux van donkere chocolade en cashewnoten
STARTER	Beef carpaccio with truffle oil, topped with rucolo and aged parmesan	Home made shrimps croquettes served with a shellfish Coulis
MAIN DISH	Rack of lamb roasted in the oven with garlic, thyme and forgotten vegetable stew flavoured with ginger, horseradish mayonnaise and sweet spices	Hake fillet cooked on its skin, steamed leek cuts and Jerusalem artichokes mousse in smoked oil
DESSERT	Nougat ice cream with a red fruit coulis	Dark chocolate cake with cashew nuts

BONSOIR CLARA

café-restaurant

MENU 50 EUROS (E – F)

	MENU E	MENU F
ENTRÉE	Terrine de foie gras de canard en cuisson naturelle, croquants au chocolat et fruits secs	Noix de Saint-Jacques poêlées, estouffade de chou blanc au vin moelleux et beurre monté aux citrons confits
PLAT	Suprême de faisan rôti et cuisse braisée aux chicons et garniture hivernale	Pavé de cabillaud rôti, potée de choukal à la patate douce et bouillon de crevettes grises
DESSERT	Assiette de fromages sélectionnés par Clara	Fine tarte aux pommes golden chaude et caramel laitier
VOORGERECHT	Terrine van natuur gekookte eendenlever, chocolade crumble en gedroogd fruit	Gebakken sint-jakobsschelpen, witte koolsoufflé in zoete wijn en boter met gekonfijte citroenen
HOOFDGERECHT	Gebraden fazant suprême met gestoofde bout, witloof en een wintergarnituur	Geroosterde kabeljauwsteak, stoofpotje van zoete aardappel, boerenkool en grijze garnalenbouillon
NAGERECHT	Kaasschotel uitgekozen door Clara	Fijne warme appeltaart van Golden delicious met karamelsaus
STARTER	Terrine of duck foie gras in natural cooking, chocolate crunchy and dried fruit	Pan-fried scallops, white cabbage soufflé in sweet wine and butter with candied lemons
MAIN DISH	Roasted pheasant supreme with braised thigh and chicory and winter garnish	Roasted cod steak, hotpot of sweet potato choukal and grey shrimp broth
DESSERT	Plate of cheeses selected by Clara	Fine hot golden apple tart with caramel milk