



MOULIN DE DAVERDISSE

BALADE GIBIER

TERRINE DE GIBIER

CONDIMENT DE TOPINAMBOUR, AIRELLES ET JUS D'AIRELLES À LA MOUTARDE

TERRINE VAN WILD, CONDIMENT VAN AARDPEER,
VOSSENBESSEN EN VOSSENBESSENSAP MET MOSTERD

CONSOMMÉ DE GIBIER

ESCALOPE DE FOIE GRAS POCHÉE, CHOU FRISÉ

CONSOMME VAN WILD, GEPOCHEERDE ESCALOPE VAN FOIE GRAS, BOERENKOOL

TOURNEDOS DE BICHE, SAUCE POIVRADE

DÉCLINAISON DE BUTTERNUT, ENDIVE MEUNIÈRE, POMME DAUPHINE

TOURNEDOS VAN HINDE, POIVRADESAUS, VARIATIE VAN
BUTTERNUTPOMPOEN, WITLOOF MEUNIERE, POMME DAUPHINE

MACARON AU CHOCOLAT CARAÏBES VALRHONA

GLACE VANILLE AU WHISKY, GELÉE DE CACAO AMER

MACARON MET CARAIBES-CHOCOLADE VAN VALRHONA,
VANILLE-IJS MET WHISKY, GELEI VAN BITTERE CACAO

MENU AVEC TERRINE, BICHE ET DESSERT : 49 €

MENU ENTIER : 59 €



MOULIN DE DAVERDISSE

BALADE DE LA MER

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

RADIS NOIR, AGRUMES, PONZU, HUILE DE PAVOT

CARPACCIO VAN SINT-JAKOBSVRUCHTEN, ZWARTE
RAMMENAS, CITRUSVRUCHTEN, PONZU, MAANZAADOLIE

DORADE GRILLÉE

BOUILLON D'ALGUES KOMBU, CHAMPIGNONS ET CHOU PAK CHOÏ

GEGRILDE DORADE, BOUILLON VAN KOMBUZEEWIER, PADDENSTOELEN EN PAKSOI

FILET DE SANDRE, JUS DE LIVÈCHE AU MISO BLANC

PURÉE DE CÉLERI ET PANAI, CHOUX DE BRUXELLES,
PANAI FRIT, POMME VITELLOTTE

SNOEKBAARSFILET, LAVASSAP MET WITTE MISO, PUREE VAN KNOLSELDER EN
PASTINAAK, SPRUITJES, GEFRITUURDE PASTINAAK, VITELLOTTE-AARDAPPEL

ANANAS, PAPAYE & MANGUE

GELÉE AUX FÈVES DE TONKA, SORBET AU LAIT DE COCO

ANANAS, PAPAJA EN MANGO, GELEI VAN TONKABOON, SORBET VAN KOKOSMELK

MENU AVEC CARPACCIO, SANDRE ET DESSERT : 49 €

MENU ENTIER : 59 €



MOULIN DE DAVERDISSE

BALADE VÉGÉTALE

POIREAUX GRILLÉS AUX FEUILLES DE NORI

TOFU FUMÉ AU SÉSAME ET À L'AMANDE, VINAIGRETTE À L'HUILE FUMÉE

GEGRILDE PREI MET NORIBLADEN, GEROOKTE TOFU MET
SESAM EN AMANDEL, VINAIGRETTE MET GEROOKTE OLIE

REVISITE DE LA SOUPE À L'OIGNON

CRÉMEUX DE COMTÉ AUX NOIX, OIGNON RÔTI, JUS D'OIGNON CLAIR

HERINTERPRETATIE VAN DE UIENSOEP, CREMEUX VAN
COMTE MET WALNOTEN, GEROOSTERDE UI, HELDER UIENSAP

GALETTE CROUSTILLANTE DE SARRASIN & FROMAGE DE BREBIS AFFINÉ

COURGE BUTTERNUT RÔTIE, GRAINES DE COURGE TORRÉFIÉES,
ÉMULSION À LA NOISETTE

KROKANTE BOEKWEITGALETTE MET GERIJPT SCHAPENKAAS, GEROOSTERDE
BUTTERNUTPOMPOEN, GEBRANDE POMPOENPITTEN, HAZELNOTEMULSIE

FEUILLETÉ AUX FIGUES

CRÈME DIPLOMATE AU LAIT D'AMANDE, COMPOTE À L'ANIS

BLADERDEEGGEBAK MET VIJGEN, DIPLOMAATCREME
MET AMANDELMELK, ANIJS COMPOTE

MENU AVEC POIREAUX, GALETTE ET DESSERT : 46 €

MENU ENTIER : 56 €



MOULIN DE DAVERDISSE

BALADE GASTRONOMIQUE

MENU SERVI UNIQUEMENT POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE : 13H ET 20H

PERSILLADE DE JAMBON AUX FINES HERBES

ANGUILLE FUMÉE, CRESSON, CROUSTILLANT DE POMMES DE TERRE

FINE RAVIOLE DE RADIS NOIR AU HOMARD

CRÉMEUX DE CRUSTACÉS, HUILE DE NOIX, RADIS CROQUANT

FILET DE CANARD SAUVAGE

OIGNONS RÔTIS AUX CLOUS DE GIROFLE, GIROLLES,
JAMBON DE MARCASSIN, JUS À LA CHICORÉE

GRANITÉ FRAMBOISE & HIBISCUS

NOISETTE DE FAON, SAUCE GRAND VENEUR

SALSIFIS, BETTERAVE CONFITE,
CROQUETTE DE POMMES DE TERRE AUX CHÂTAIGNES

BABA AU RHUM

CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE,
POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE ET AUX ÉPICES

MENU À 75 €



MOULIN DE DAVERDISSE

GASTRONOMISCHE WANDELING

MENU ENKEL PER VOLLEDIGE TAFEL TE BESTELLEN

LAATSTE BESTELLING: 13U EN 20U

PERSILLADE VAN HAM MET FIJNE KRUIDEN

GEROOKTE PALING, WATERKERS, KROKANTJE VAN AARDAPPEL

FIJNE RAVIOLI VAN ZWARTE RAMMENAS MET KREEFT

CREMEUX VAN SCHAALDIEREN, WALNOTENOLIE, KROKANTE RADIJS

FILET VAN WILDE EEND

GEROOSTERDE UIEN MET KRUIDNAGEL, CANTHARELLEN,
HAM VAN JONG EVERZWIJN, SAP MET CICHOREI

GRANITE VAN FRAMBOOS EN HIBISCUS

NOISETTE VAN HERTENKALF, GRAND VENEURSAUS

SCHORSENEREN, GEKONFIJTE BIET, AARDAPPELKROKETJE MET KASTANJES

RUMBABA

LICHT VANILLEROOM,
PEER GEPOCHEELD IN RODE WIJN MET SPECERIJEN

MENU : 75 €



MOULIN DE DAVERDISSE

ALLERGÈNES / ALLERGENEN

NOS PLATS SONT PRÉPARÉS DANS UNE CUISINE QUI MANIPULE L'ENSEMBLE DES ALLERGÈNES : DES

TRACES SONT POSSIBLES DANS CHAQUE PRÉPARATION.

ONZE GERECHTEN WORDEN BEREID IN EEN KEUKEN WAAR ALLE ALLERGENEN AANWEZIG ZIJN: SPOREN
ZIJN STEEDS MOGELIJK.

SIGNALEZ TOUTE ALLERGIE À VOTRE ARRIVÉE / MELD ELKE ALLERGIE BIJ AANKOMST.

BALADE GIBIER

TERRINE DE GIBIER

GLUTEN · ŒUFS · LAIT · FRUITS À COQUE ·
MOUTARDE

CONSOMMÉ DE GIBIER

ŒUFS · CÉLERI

TOURNEDOS DE BICHE, SAUCE POIVRADE

GLUTEN · ŒUFS · LAIT · CÉLERI

MACARON AU CHOCOLAT CARAÏBES

VALRHONA

GLUTEN · ŒUFS · LAIT · FRUITS À COQUE ·
SOJA

BALADE DE LA MER

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

MOLLUSQUES · POISSONS · GLUTEN · SOJA

DORADE GRILLÉE

POISSONS · GLUTEN · SOJA · SÉSAME

FILET DE SANDRE, JUS DE LIVÊCHE AU MISO BLANC

POISSONS · GLUTEN · SOJA · LAIT · CÉLERI

ANANAS, PAPAYE & MANGUE

LAIT · FRUITS À COQUE

BALADE VÉGÉTALE

POIREAUX GRILLÉS AUX FEUILLES DE NORI

SOJA · SÉSAME · FRUITS À COQUE ·
MOUTARDE

REVISITE DE LA SOUPE À L'OIGNON

GLUTEN · LAIT · FRUITS À COQUE · CÉLERI

GALETTE CROUSTILLANTE DE SARRASIN & FROMAGE DE BREBIS AFFINÉ

GLUTEN · ŒUFS · LAIT · FRUITS À COQUE

FEUILLETÉ AUX FIGUES

GLUTEN · ŒUFS · LAIT · FRUITS À COQUE

BALADE GASTRONOMIQUE

PERSILLADE DE JAMBON AUX FINES HERBES

POISSONS · GLUTEN · MOUTARDE

FINE RAVIOLE DE RADIS NOIR AU HOMARD

GLUTEN · CRUSTACÉS · ŒUFS · LAIT ·
FRUITS À COQUE · CÉLERI

FILET DE CANARD SAUVAGE

LAIT · CÉLERI

GRANITÉ FRAMBOISE & HIBISCUS

AUCUN ALLERGÈNE IDENTIFIÉ

NOISETTE DE FAON, SAUCE GRAND VENEUR

GLUTEN · ŒUFS · LAIT · CÉLERI

BABA AU RHUM

GLUTEN · ŒUFS · LAIT

GLUTEN / GLUTEN · CRUSTACÉS / SCHAALDIEREN · ŒUFS / EIEREN · POISSONS / VIS · ARACHIDES / PINDA'S · SOJA /
SOJA · LAIT / MELK · FRUITS À COQUE / NOTEN · CÉLERI / SELDERIJ · MOUTARDE / MOSTERD · SÉSAME / SESAM ·
LUPIN / LUPINE · MOLLUSQUES / WEEKDIEREN