



Artistieke Smaakkaart

🧠 *De gastronomische meesterwerken zijn ook toegankelijk voor jonge kunstenaars: onze hoofdgerechten zijn beschikbaar voor kinderen aan 50% van de menuprijs.*

🍴 *Elke zintuiglijke ervaring is een kleur op het palet van smaak. Gelieve ons bij uw bestelling op de hoogte te stellen van eventuele allergieën, zodat wij onze creatie kunnen aanpassen.*

Om te knabbelen – Kunstzinnige Hapjes

De Bourgondische Plank Plank met ambachtelijke wildcharcuterie van Boucherie Lefebvre in Wellin **24,00 €**

Kaasassortiment Selectie van vijf zorgvuldig gerijpte kazen **19,00 €**

Smeltende Nacho's Knapperige nacho's met onze huisgemaakte kaassaus **7,00 €**

Voorgerechten – Eerste Inspiraties

Duo van Delicatessen Kaaskroketter uit Chimay & gerookte hamkroketter, geserveerd met jonge scheuten en huisgemaakte vinaigrette **15,50 € (2 stuks)**

Verfijnde Carpaccio van Rund Dunne plakjes rundvlees, gedroogde tomaatjes, verse rucola en geroosterde pijnboompitten **18,00 €**

Koninklijke Gamba's van de Plancha Twee gegrilde gamba's met huisgemaakte tartaarsaus **18,00**

Mediterrane Delicatesse (Vegetarisch) Romige auberginekaviaar met goudbruin ovengebakken brood **10,00 €**

Hoofdgerechten – Culinaire Meesterwerken

Schat van de Zee Marktverse vis met kruidensaus, auberginekaviaar en verse pasta **29,50€**

Melkvarken in Feesttenu Geroosterd speenvarken met een rijke jus, seizoensgroenten en verfijnde garnering **29,50 €**

Terroir Steak Belgische rundsteak (+/- 300gr), met groene-pepersaus of maître d'hôtel boter **30,00 €**

Frisse en Plantaardige Smaken (Vegetarisch) Verse pasta met seizoensgroenten en delicate kruiden **16,00 €**

Signature Gerecht: Solefilets à la Meunière "Le Laurent" Klassieke revisie van krokant gebakken tongfilets met nootboter en citroen **32,00 €**

Desserts – De Laatste Penseelstreek

Gourmand Genot Perencrumbletaart met een bolletje ambachtelijk ijs **11,00 €**

Koninklijke Dame Blanche Vanille-ijs met huisgemaakte chocoladesaus en romige slagroom **10,00 €**

Traditionele Chocolademousse Huisgemaakt, smeuïg en luchtig **6,00 €**

Verfrissende Sorbet Intense citroensorbet **3,50 € / bol**

Crème Brûlée van Weleer Gekarameliseerde bruine suiker op een romige crème **10,00 €**

Kaasassortiment Selectie van vijf zorgvuldig gerijpte kazen **19,00 €**

In het hart van de *Space Art Gallery* nodigt ons restaurant u uit voor een unieke ervaring: geniet van een inspirerende keuken te midden van werken van gerenommeerde kunstenaars, vrij te bezichtigen in onze ruimtes en op 150m² op de bovenverdieping. Een plek waar elk gerecht een canvas is, elke hap een penseelstreek." 🎨🍷✨



Aarzel niet om onze website te bezoeken, de presentaties van de verschillende tentoongestelde kunstenaars te ontdekken en u in te schrijven voor onze nieuwsbrief, zodat u geen enkele van onze tentoonstellingen mist en kunt deelnemen aan onze evenementen.

Geserveerd door de hele tafel

Menu 42€

Koninklijke Gamba's van de Plancha

Duo van gegrilde reuzengamba's, geserveerd met een geurige huisgemaakte tartaarsaus

OF

Verfijnde Carpaccio van Rund

Dunne plakjes rundvlees, gedroogde tomaatjes, verse rucola en geroosterde pijnboompitten

Melkvarken in Feesttenue

Geroosterde tranche van speenvarken, krachtige jus, seizoensgroenten en verfijnde garnering

OF

Schat van de Zee

Marktverse vis, kruidensaus, auberginekaviaar en verse pasta

Traditionele Chocolademousse

Huisgemaakt, smeuïg en luchtig

OF

Crème Brûlée met Bruine Suiker

Een vegetarische optie is uiteraard mogelijk. Aarzel niet om het aan ons te vragen als u dat wenst.

**Ferme de la Source de Redu*.*