

MENU DU CHEF

TONIJN sushi – avocado – gember

KREEFT-KWARTEL rode biet – Americain – truffel

TARBOT selderij – morille – foie gras (suppl. 10 gr Oscietra Kaviaar €20)

KALFSTARTAAR zwezerik – quinoa – lavas

HERT rode kool – aardpeer – spruitjes – rode wijnsaus

LEVERPARFAIT koffie – rode biet – cranberry

MILLE FEUILLE zoethout – peer – gezouten caramel

7 gangen 79,50

6 gangen zonder Kreeft-Kwartel 69,50

5 gangen zonder Kreeft-Kwartel en Kalfstartaar 59,50

4 gangen zonder Kreeft-Kwartel, Kalfstartaar en Tarbot 49,50

3 gangen zonder Coquille, Gerookt Ei, Tarbot en Leverparfait 39,50

assortiment kazen in plaats van dessert +5

Menu uitsluitend per tafel te bestellen

Voor wisselingen in het menu kan een supplement gerekend worden

A-LA-CARTE

VOORAF

OESTERS 3

CHARCUTERIE 15

KAVIAAR-OESTER-KNOLSELDERIJ 35

VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

TONIJN sushi – avocado – gember 16

KALFSTARTAAR zwezerik – quinoa – lavas 16

TOMAAT tartaar – burrata – basilicum 13

SELDERIJ raviolo – morielje – espuma 14

HOOFDGERECHTEN

RODE KOOL zwarte bonen – zwarte knoflook – shi i take 22

TARBOT selderij – morielje – foie gras 17/27

HERT rugfilet – stoofpeer – schorseneer – eigen jus 32

PICANHA Rossini – wortel – bacon – madeira jus 36

DESSERTS

MILLE FEUILLE zoethout – peer – gezouten caramel 10

CHOCOLADE mousse – tonka ijs – Original Beans 10

LEVERPARFAIT koffie – rode biet – cranberry 14

KAZEN venkel brood – stroop 15

MENU VÉGÉTARIEN

TOMAAT tartaar – burrata – basilicum

POMPOEN kerrie – sereh – kardemom

SELDERIJ raviolo – morielje – espuma

GEROOKT EI 63°C – truffel – oerwortel

RODE KOOL zwarte bonen – zwarte knoflook – shi i take

WORTEL fondant – koffie – cranberry

MILLE FEUILLE zoethout – peer – gezouten caramel

7 gangen 79,50

6 gangen zonder Gerookt Ei 69,50

5 gangen zonder Pompoen en Gerookt Ei 59,50

4 gangen zonder Pompoen, Gerookt Ei en Selderij 49,50

3 gangen zonder Pompoen, Gerookt Ei, Selderij en Wortel 39,50

assortiment kazen in plaats van dessert +5