

MENU DU CHEF

CORVINA kaffir limoen – kokos – radijs

TARTAAR kaviaar (5gr) – kalfslende – oester *

Supplement extra Royal Belgium Caviar €3 per gram

AARDPEER truffel – bieslook – gerookte boter

ZEEDUIVEL antiboise – nootmuskaat – Hollandse garnaal - kokkel*

KALFSZWEZERIK kalfswang – sambai – dashi

HERT rack – semoer rusa – koningsboleet – stemgember – bimi

(eventueel runder entrecote als alternatief)

ANANAS bourbon – cassia kaneel – dulce de leche

7 gangen 84,50 – met wijnarrangement 137

5 gangen 64,50 – met wijnarrangement 102 (zonder *)

Kazen van de kaaswagen in plaats van dessert +7,5

Kazen van de kaaswagen als extra gang 17,5

Menu uitsluitend per tafel te bestellen

Alle gerechten van het menu zijn ook los te bestellen (minimaal 3)

Voor 17,50

Hoofd 29,50

Dessert 12,50

Kazen 17,50

Wij serveren onbeperkt plat of bruisend water voor 5 euro per persoon

MENU VÉGÉTARIEN

RADIJS kaffir limoen – kokos – daikon

KNOLSELDERIJ oesterblad – sanbaizu – boekweit *

AARDPEER truffel – bieslook – gerookte boter

AUBERGINE antiboise – steranijs – saffraan *

TARTE TATIN ui – gezouten caramel – dashi

KONINGSBOLEET bimi – zoet zure bloemkool – stemgember

ANANAS bourbon – cassia kaneel – dulce de leche

7 gangen 84,50 – met wijnarrangement 137

5 gangen 64,50 – met wijnarrangement 102 (zonder *)

Kazen van de kaaswagen in plaats van dessert +7,5

Kazen van de kaaswagen als extra gang 17,5

Menu uitsluitend per tafel te bestellen

Alle gerechten van het menu zijn ook los te bestellen (minimaal 3)

Voor 17,50

Hoofd 29,50

Dessert 12,50

Kazen 17,50

Wij serveren onbeperkt plat of bruisend water voor 5 euro per persoon