

## MENU DU CHEF

MAKREEL **ceviche** – Tom Kha Kai – kaffir limoen

ARGENTIJNSE GAMBA **tomaat** – watermeloen – komkommer\*

ASPERGE **lacto gefermenteerd** – eigeel – morille – Sjevroaje

TARBOT **bisque** – kaviaar (5 gr) – spinazie – gezouten citroen\*

*Supplement extra Royal Belgium Caviar €3 per gram*

MECHELSE KOEKOEK **ballotine** – pistache – pruim – garum

LAM **filet** – aubergine – peterselie wortel – zwezerik – fenegriek

*(eventueel Runder Bavette als alternatief)*

AARDBEI RABARBER **citroenmelisse** – bergamot – geitenkaas

**7 gangen 89,50 – met wijnarrangement 149**

5 gangen 69,50 – met wijnarrangement 112 (zonder \*)

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

*Kazen van de kaaswagen als extra gang 20*

**Menu uitsluitend per tafel te bestellen**

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

**Voor 19,50**

**Hoofd 34,50**

**Dessert 12,50**

**Kazen 20**

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

## **MENU VÉGÉTARIEN**

**RADIJS dingesneden – Tom Kha Kai – kaffir limoen**

**WATERMELOEN tomaat – komkommer – dragon \***

**ASPERGE lacto gefermenteerd – eigeel – morille – Sjevroaje**

**WITLOF sinaasappel – balsamico – beurre café de Paris \***

**PORTOBELLO spinazie – gezouten citroen – pistache**

**AUBERGINE gegrild – baba ganoush – pittige boontjes**

**AARDBEI RABARBER citroenmelisse – bergamot – geitenkaas**

**7 gangen 89,50 – met wijnarrangement 149**

5 gangen 69,50 – met wijnarrangement 112 (zonder \*)

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

*Kazen van de kaaswagen als extra gang 20*

**Menu uitsluitend per tafel te bestellen**

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

**Voor 19,50**

**Hoofd 34,50**

**Dessert 12,50**

**Kazen 20**

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