

MENU DU CHEF

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

ZALM **ballotine** – nori – vichysoisse*

AARDPEER **gepoft** – gerookte paling – truffel – gerookte boter

ZEEBAARS **dashi** – venkel – trompet de la mort – gezouten citroen*

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

EEND **filet** – pastinaak – zuurkool – Tomasu – komijn
(eventueel Runder Bavette als alternatief)

APPEL HAZELNOOT **pannacotta** – vanille – kaneel

7 gangen 94,50 – met wijnarrangement 154

5 gangen 74,50 – met wijnarrangement 117 (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 **dungesneden – Tom Kha Kai – kaffir limoen**

KNOLSELDERIJ **vichysoisse – nori – dille ***

AARDPEER **gepoft – cantharel – truffel – gerookte boter**

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

PORTOBELLO **spinazie – gezouten citroen – pistache**

PASTINAAK **gerookt – zuurkool – komijn – boleet**

APPEL HAZELNOOT **pannacotta – vanille – kaneel**

7 gangen 94,50 – met wijnarrangement 154

5 gangen 74,50 – met wijnarrangement 117 (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