

MENU DU CHEF

HAMACHI ceviche – Tom Kha Kai – kaffir limoen

KALFSTARTAAR oester – kaviaar (5 gr) – sanbaizu*

Supplement extra Royal Belgium Caviar €3 per gram

KOOLRABI lacto gefermenteerd – eigeel – cantharel – Sjevroaje

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

MECHELSE KOEKOEK ballotine – pistache – pruim – garum

HERT filet – smoor – bimi – stemgember – kerrie

(eventueel Runder Bavette als alternatief)

KERS 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

KNOLSELDERIJ oesterblad – boekweit – sanbaizu *

KOOLRABI lacto gefermenteerd – eigeel – cantharel – Sjevroaje

WITLOF sinaasappel – balsamico – beurre café de Paris *

PORTOBELLO spinazie – gezouten citroen – pistache

KONINGSBOLEET gegrild – fondant – ketjap

KERS 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