

MENU DU CHEF

TONIJN **sashimi – mojama – avocado**

PATE EN CROUTE **kwartel – duif – foie gras***

WORTEL **kaneel – bieslook – kalamata olijf – 63 graden ei**

SKREI **morille – knolselderij – kappertjes – gezouten citroen**
Supplement Royal Belgian Caviar (10 gram) €25

BUIKSPEK EN LANGOUSTINE **bisque – edamame – basilicum***

KALF **striploin – stoof – tong – ijspegel – oester**

PISTACHE **sinaasappel – yoghurt – kardemom**

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 14,50

Kazen 20

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

MENU VÉGÉTARIEN

WATERMELOEN **gefermenteerd – sashimi – avocado**

PATÉ EN CROUTE **linzen – pijnboompit – tafelzuren ***

WORTEL **kaneel – bieslook – kalamata olijf – 63 graden ei**

KNOLSELDERIJ **witte chocolade – kapper – geconfijte citroen**

MILLEFEUILLE **aardappel – tomasu beurre blanc – gremolata***

AUBERGINE **melanzane – gegrild – baba ganoush – gele biet**

PISTACHE **sinaasappel – yoghurt – kardemom**

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 14,50

Kazen 20

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