

MENU DU CHEF

TONIJN sashimi – mojama – avocado

ARTISJOK in 't groen – eigeel – sjevraoje – klaverzuring

TERRINE kwartel – duif – foie gras*

ZEEBAARS XO saus – asperge – lamsoor – gezouten citroen
Supplement Royal Belgian Caviar (10 gram) €25

BUIKSPEK EN LANGOUSTINE bisque – edamame – basilicum*

LAM filet – nek – dukkah – doperwt – tuinboon

AARDBEI vanille – honing – matcha

7 gangen 94,50 – met wijnarrangement 154

5 gangen 74,50 – met wijnarrangement 117 (zonder *)

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

Kazen van de kaastafel 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**

ARTISJOK **in 't groen – eigeel – sjevraoje – klaverzuring**

TERRINE **linzen – pijnboompit – tafelzuren ***

KNOLSELDERIJ **asperge – lamsoor – geconfijte citroen**

MILLEFEUILLE **aardappel – tomasu beurre blanc – basilicum***

VOORJAARSGROENTJES **beurre café de paris – aardappel fondant**

AARDBEI **vanille – honing – matcha**

7 gangen 94,50 – met wijnarrangement 154

5 gangen 74,50 – met wijnarrangement 117 (zonder *)

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

Kazen van de kaastafel 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