



Menu

Apero + hapje / amuse

Burrata - artisjok - cecina de buey - olijven

Burrata - artichaut - cecina de buey - olives

Burrata - artichoke - cecina de buey - olives

of / ou

Gegrilde avocado - gekonfijte tomaat - rabarber - grijze garnalen

Avocat grillé - tomates confites - rhubarbe - crevettes grises

Grilled avocado - candied tomato - rhubarb - gray shrimp

Kort gebakken langoustines - knolselder - spinazie - champignons (*)

Langoustines mi-cuit - céleri-rave - épinards - champignons (*)

Langoustines 'Mi-cuit' - celeriac - spinach - mushrooms (*)

Suprême van hoevekip - romesco - chistorra - kikkererwten

Suprême de poulet fermier - romesco - chistorra - pois chiches

Farm chicken - romesco - chistorra - chickpeas

of / ou

Gebakken griet - venkel - zoete paprika - bouillabaisse - puree

Filet de barbue - Fenouil - Poivron - Bouillabaisse - Purée

Brill filet - fennel - sweet pepper - bouillabaisse - mashed potato

The Chef's favorite Dessert

Price 3 services : € 55,00 / p.p.-€ 75,00 /p.p. incl. wines, waters, coffee

Price 4 services (*) : € 68,00 / p.p.-€ 89,00 /p.p. incl. wines, waters, coffee

De keuzes van de gerechten alsook allergieën moeten ten laatste 2 dagen op voorhand bevestigd worden. Gelieve allergieën ook te melden aub

Les choix des nourriture doivent être confirmés au moins 2 jours à l'avance.

signaler aussi des allergies s'il vous plaît