



Menu

Apero + amuse

Huis gedroogde picanha / knolselder / esdoorn vinaigrette

Picanha séché maison / céleri-rave / vinaigrette à l'érable

Home dried picanha / celeriac / maple vinaigrette

of / ou

Ceviche makreel / zoete aardappel / zeevenkel / citrus

Maquereau 'Ceviche' / Patate Douce / Fenouil Marin / Agrumes

Mackerel 'ceviche' / sweet potato / sea fennel / citrus

Crème van aardpeer / grijze garnalen / gepocheerd hoeve eitje / postelein (*)

Crème de topinambour / crevettes grises / œuf de ferme poché / pourpier (*)

Jerusalem artichoke cream / gray shrimp / poached farm egg / purslane (*)

Zeebaars op de plancha / girolles / gepekeld eidooier

Bar à la plancha / girolles / jaune d'oeuf mariné

Sea bass à la plancha / girolles / pickled egg yolk

of / ou

Fazantenborst / fine champagnesaus / witloof / spruitjes / pommes allumettes

Suprême de faisan / fine champagne /chicon /choux de Bruxelles / pommes allumettes

Pheasant breast / fine champagne / chicory / Brussels sprouts / pommes allumettes

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