



## Menu

### Om te delen / À partager:

- Iberico rib fingers - stout beer - crispy onion

- Asperges - daslook - zalm eitjes - broodcroutons

Asperges - ail des ours - oeufs de saumon - croutons-

- Geroosterde bloemkool - aardpeer - chipotle olie - dukkah

Chou-fleur rôti - topinambour - chipotle - dukkah

- Eendeborst prosciutto - knolselder - appelsien - hazelnoot

Prosciutto de magret de canard - céleri rave - orange - noisette

\*\*\*

**Palourdes - nduja boter - lente ui (\*)**

Palourdes - beurre de nduja - jeunes oignons (\*)

**Clams - nduja butter - spring onion (\*)**

\*\*\*

**Menapi Short-rib - spitskool - erwtjes - rode kerrie - wilde rijst**

**Menapi Short-rib - chou pointu - petits pois - curry rouge - riz sauvage**

**Menapi Short rib - pointed cabbage - peas - red curry - wild rice**

of / ou

**Roodbaars filet - asperges - bottarga boter - Citrus**

**Filet de sébaste - asperges - beurre de poutargue - Agrumes**

**Redfish fillet - green asperges - bottarga butter - Citrus**

\*\*\*

### The Chef's favorite Dessert

Price 3 services : € 50,00 / p.p.-€ 68,00 /p.p. incl. wines, waters

Price 4 services (\*) : € 65,00 / p.p.-€ 85,00 /p.p. incl. wines, waters

Gelieve de menukeuze en de hoofdgerechten ten laatste 2 dagen op voorhand te

bevestigen. Allergieën ook melden aub

Veillez confirmer le choix du menu et les plats principaux au moins 2 jours à

l'avance. Veuillez également signaler les allergies