



## Menu

### Om te delen / À partager:

- Remoulade van pastinaak / de panais - pastrami Holstein

- Koolrabi - zure room - olijf chimichurri

Chou-rave - crème fraîche - chimichurri aux olives vertes

- Rode biet geroosterd - walnotendip - munt

Betterave rôti - crème de noix - menthe

- Krokot /Croquette chicon gratin- graanmosterd / moutarde à l'ancienne

\*\*\*

Palourdes - ponzu - Chili - lente-ui / jeunes oignons (\*)

Carpet shells - ponzu - chili - spring onion (\*)

\*\*\*

Kabeljauwhaasje - peterseliewortel - pickles bearnaise - postelein

Dos de cabillaud - racine de persil - béarnaise de pickles - pourpier

Cod fillet - parsley root - pickles bearnaise - purslane

of / ou

Mechelse koekoek - knolselder- gefruite schorseneren - fine champagne saus

Coucou de Malines - céleri rave - Salsifis panés - sauce fine champagne

Malines chicken - celeriac - fried salsify - fine champagne sauce

\*\*\*

### The Chef's favorite Dessert

Price 3 services : € 55,00 / p.p.-€ 73,00 /p.p. incl. wines, waters

Price 4 services (\*) : € 70,00 / p.p.-€ 92,00 /p.p. incl. wines, waters

Gelieve de menukeuze en de hoofdgerechten ten laatste 3 dagen op voorhand te

bevestigen. Allergieën ook melden aub

Veillez confirmer le choix du menu et les plats principaux au moins 3 jours à

l'avance. Veuillez également signaler les allergies