



Menu

Om te delen / À partager:

- **Salade van Puy linzen** - knolselder - hazelnoot - munt

Salade de lentilles de Puy - céleri-rave - noisette - menthe

- **Pompoen hummus** - gekonfijte look - gegrilde champignons

Houmous de potimarron - ail confit - champignons grillés

- **Nems van hoevekip** - munt - nuoc mam saus

Nems de poulet fermier - menthe - sauce nuoc mam

- **Geroosterde bietjes** - zure room - bottarga - waterkers

Betteraves rôties - crème fraîche - poutargue - cresson

- **Moroccan bread** - Home butter

Kalfszwezerik - witloof - truffel - jus van madeira (*)

Ris de veau - chicon - truffe - jus au madère (*)

Veal sweetbread - chicory - truffle - madeira jus (*)

Hertenfilet - aardpeer - tijm - granaatappel - wild jus

Filet de biche - topinambour - thym - grenade - jus de gibier

Deer fillet - Jerusalem artichoke - thyme - pomegranate - wild game jus

of / ou

Zeeduivel - romesco - kikkererwten - vongole - prei

Lotte - romesco - pois-chiche - coquillages - poireau

Monkfish - romesco - chickpeas - vongole - leek

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

Veuillez confirmer le choix du menu et les plats principaux au moins 3 jours à l'avance. Veuillez également signaler les allergies