



## Menu

### Om te delen / À partager:

- Terrine van brasvar - abrikoos - pistache - tierenteyn mosterd

Terrine de brasvar - abricot - pistache - moutarde de tierenteyn

- Gebrande makreel - rode biet - bloedappelsien - gefruite kappertjes

Maquereau rôti - betterave - orange sanguine - câpres frites

- Hummus / Houmous - chermoula - pompoenpitten / graines de courge

- Beignets van zoete aardappel - chipotle mayo

Beignets de patates douces - mayonnaise chipotle

\*\*\*

Mosseltjes - nduja - citroentijm (\*)

Moules - nduja - thym citronné (\*)

Mussels - nduja - lemon thyme (\*)

\*\*\*

Grietbot - knolselder - gebrande spruitjes - bergamot beurre Blanc

Barbue - céleri-rave - choux de Bruxelles rôtis - beurre blanc à la bergamote

Brill flounder - celeriac - roasted Brussels sprouts - bergamot beurre Blanc

of / ou

Traag gegaarde Menapi spiering - zwarte pens - aardpeer - appel - verjus

Eperlan ménapi cuit lentement - boudin noir - topinambour - pomme - verjus

Slow cooked Menapi pork - black pudding - Jerusalem artichoke - apple - verjuice

\*\*\*

### 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