



Menu

Bites to share:

- Linzensalade - rode biet - bloedappelsien - dille

Salade de lentilles - betterave - orange sanguine - aneth

- Crispy iberico bellota - habanero ketchup

- Picanha maison - orange - waterkers / cresson

- Matrimonio ansjovis / anchois - pan cristal

Asperges op Vlaamse wijze (*)

Asperges à la flamande (*)

Flemish-style asparagus (*)

Lamsschouder uit Lozère - asperges - peultjes- auberginekaviaar - lamsjus - daslook

Épaule d'agneau de Lozère - asperges - fèves - caviar d'aubergine - jus d'agneau -
ail des ours

Lamb shoulder from Lozère - asparagus - snow peas - eggplant caviar - lamb jus -
wild garlic

of / ou

Heilbot filet - romanesco - anchoiade - honing tomaat - amandel - gnocchi

Filet de Flétan - romanesco - anchoïade - tomate miel - amande - gnocchi

Halibut - romanesco - anchoiade - honey tomato - almond - gnocchi

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