



## Menu

### Om te delen / À partager:

- **Spitskool** - burrata - snijbiet agrodolce - Granny Smith - basilicum

**Chou pointu** - burrata - blettes agrodolce - Granny Smith - basilic

- **Pissaladière**

- **Panisse** - saffraan / safran - aioli

- **Plattekaas** - radijs - zadencrackers

**Fromage blanc** - radis - crackers aux graines

- **Moroccan bread** - Home butter

\*\*\*

**Tonijn "yellowfin" tartaar** - koolrabi texturen - lavas (\*)

**Tartare de thon "jaune"** - textures de chou-rave - livèche (\*)

**Yellowfin tuna tartare** - kohlrabi textures - lovage (\*)

\*\*\*

**Lam uit Lozère** - aubergine - abrikoos - ras el hanout - kroket van kikkererwten

**Agneau de Lozère** - aubergine - abricots - ras el-hanout - croquette pois-chiches

**Lamb from Lozère** - eggplant - apricot - ras el hanout - chickpea croquette

of / ou

**Rode poon à l'armoricaine** - crème van tuinbonen - artisjok

**Rouget grondin à l'armoricaine** - crème de fèves - artichaut

**Red mullet à l'armoricaine** - broad bean cream - artichoke

\*\*\*

### The Chef's favorite Dessert

Price 3 services : € 58,00 / p.p.-€ 78,00 /p.p. incl. wines, waters

Price 4 services (\*) : € 75,00 / p.p.-€ 95,00 /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