



# Menu

## Apero + Bites to share

Salade rode biet - amandel - granaatappel / Salade betterave - amande - grenade

Huis gedroogde picanha - knolselder - esdoorn vinaigrette / Picanha séché maison - céleri-rave - vinaigrette à l'érable

Kroketjes van ossenstaart - graanmosterd / Croquettes queue de boeuf - moutarde

Coca de cristal - chistorra - pequillo - munt/menthe

\*\*\*

Crème van aardpeer / grijze garnalen / gepocheerd hoeve eitje / postelein (\*)

Crème de topinambour / crevettes grises / œuf de ferme poché / pourpier (\*)

Jerusalem artichoke cream / gray shrimp / poached farm egg / purslane (\*)

\*\*\*

Zeebaars op de plancha / girolles / gepekeld eidooier

Bar à la plancha / girolles / jaune d'oeuf mariné

Sea bass à la plancha / girolles / pickled egg yolk

of / ou

Fazantenborst / fine champagnesaus / witloof / spruitjes / pommes allumettes

Suprême de faisan / fine champagne / chicon / choux de Bruxelles / pommes allumettes

Pheasant breast / fine champagne / chicory / Brussels sprouts / pommes allumettes

\*\*\*

## The Chef's favorite Dessert

Price 3 services : € 45,00 / p.p.-€ 65,00 /p.p. incl. wines, waters, coffee

Price 4 services (\*) : € 62,00 / p.p.-€ 82,00 /p.p. incl. wines, waters, coffee

De keuzes van de gerechten alsook allergieën moeten ten laatste 2 dagen op voorhand bevestigd worden. Gelieve allergieën ook te melden aub

Les choix des nourriture doivent être confirmés au moins 2 jours à l'avance.

signaler aussi des allergies s'il vous plaît