



Menu

Om te delen / À partager:

- **Tarama** - gegrilde paprika / poivron grillé - oregano
- **Geroosterde wortel** - ricotta - abrikoos - pistache - spelt
Carotte rôtie - ricotta - abricot - pistache - épeautre
- **Gebrande snijboontjes** / Haricots verts rôtis - pas de rouge
- **Crèmeux de boeuf Oedslach** by Dierendonck

- **St-Jacobsoesters** - beurre blanc - avruga - peterseliewortel (*)
- **Noix de St-Jacques** - beurre blanc - avruga - racine de persil (*)
- **Scallops** - beurre blanc - avruga - parsley root (*)

- **Zeebaars** - aubergine kaviaar - spinazie - walnoten miso
- **Filet de bar** - caviar d'aubergines - épinards - miso de noix
- **Sea bass** - eggplant caviar - spinach - walnut miso

of / ou

- **Fazant** - spruitjes - pancetta - kroket girolles - jus van Patrijs
- **Faisan** - choux de Bruxelles - pancetta - croquettes de girolles - jus
- **Pheasant** - Brussels sprouts - pancetta - croquette girolles - gravy

The Chef's favorite Dessert

Price 3 services : € 52,00 / p.p.-€ 69,00 /p.p. incl. wines, waters

Price 4 services (*) : € 67,00 / p.p.-€ 88,00 /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