



Menu

Hapje / amuse

Asperges - daslook - zalm eitjes - broodcroutons

Asperges - ail des ours - oeufs de saumon - croutons

Asparagus - wild garlic - salmon eggs - bread croutons

of / ou

Marbré van rund - ganzelever - tartufata - jonge scheuten

Marbré de boeuf - foie gras - tartufata - jeunes pousses

"Marbré" Beef - goose liver - tartufata - salad of young shoots

Palourdes - nduja boter - lente ui (*)

Palourdes - beurre de nduja - jeunes oignons ()*

Clams - nduja butter - spring onion (*)

Menapi Short-rib - spitskool - erwtjes - rode kerrie - wilde rijst

Menapi Short-rib - chou pointu - petits pois - curry rouge - riz sauvage

Menapi Short rib - pointed cabbage - peas - red curry - wild rice

of / ou

Roodbaars filet - asperges - bottarga boter - Citrus

Filet de sébaste - asperges - beurre de poutargue - Agrumes

Redfish fillet - green asperges - bottarga butter - Citrus

The Chef's favorite Dessert

Price 3 services : € 60,00 / p.p.-€ 80,00 /p.p. incl. wines, waters

Price 4 services (*) : € 75,00 / p.p.-€ 100,00 /p.p. incl. wines, waters

Gelieve de menukeuze alsook de voor- en hoofdgerechten ten laatste 2 dagen op voorhand te bevestigen. Allergieën ook melden aub

Merci de confirmer le choix du menu ainsi que les entrées et plats principaux au moins 2 jours à l'avance. Veuillez également signaler les allergies