



# Menu

## Hapje / amuse

\*\*\*

**Burrata** - rabarber - gerookte ansjovis - citroenverbena

**Burrata** - rhubarbe - anchois fumés - verveine citronnée

**Burrata** - rhubarb - smoked anchovies - lemon verbena

of / ou

- **Aspic van Rog** - lentegroentjes - gribiche saus

**Aspic de Raie** - légumes de printemps - sauce gribiche

**Aspic of Ray** - spring vegetables - gribiche sauce

\*\*\*

**Asperges op vlaamse wijze** / à la flamande (\*)

**Asparagus Flemish style** (\*)

\*\*\*

**Zeebaarsfilet** - crème van kikkererwt - artisjok - geconfijte citroen - olijf

**Filet de Bar** - crème de pois chiches - artichaut - citron confit - olive

**Sea bass** - chickpea cream - artichoke - candied lemon - olive

of / ou

**Lamsschouder uit de Pyreneeën** - asperges - lamsoor - girolles - mousseline pdt

**Épaule d'agneau des Pyrénées** - asperges - lavande de mer - girolles

**Pyrenean lamb shoulder** - asparagus - sea lavender - girolles

\*\*\*

## The Chef's favorite Dessert

Price 3 services : € 62,00 / p.p.-€ 85,00 /p.p. incl. wines, waters

Price 4 services (\*) : € 78,00 / p.p.-€ 105,00 /p.p. incl. wines, waters

Gelieve de menukeuze alsook de voor- en hoofdgerechten ten laatste 3 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 3 jours à l'avance. Veuillez également signaler les allergies