



Menu

Hapje / amuse

Carpaccio zwaardvis 'Al Genovese' - citroen komkommer - tomaat

Carpaccio d'espadon 'Al Genovese' - concombres citronnés - tomate

Carpaccio swordfish 'Al Genovese' - lemon cucumber - tomato

of / ou

Brasvar carpaccio - gerookte makreel - gremolata van kappertjes

Carpaccio de brasvar - maquereau fumé - gremolata aux câpres

Brasvar porc 'carpaccio' - smoked mackerel - caper gremolata

Bouchot - rode curry - thai basilic (*)

Bouchot - curry rouge - basilic thaï (*)

Bouchot - red curry - thai basil (*)

Zeeduivel - aubergines - compote van tomaat - vadouvan - citroenbasilic

Lotte - aubergines - compote de tomates - vadouvan - basilic citronné

Monkfish - aubergines - tomato compote - vadouvan - lemon basil

of / ou

Solomillo Iberico - geroosterde puntpaprika - romesco - wilde spinazie

Solomillo ibérique - poivron pointu rôti - romesco - épinards sauvages

Solomillo Iberico - roasted pointed pepper - romesco - wild spinach

The Chef's favorite Dessert

Price 3 services : € 60,00 / p.p.-€ 82,00 /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 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