



Menu

Hapje / amuse

Venkelsalade - pastrami - dragon - karnemelk - muntolie

Salade de fenouil - pastrami - estragon - babeurre - huile de menthe

Fennel salad - pastrami - tarragon - buttermilk - mint oil

of / ou

Burrata - puntpaprika - tomatenvinaigrette - amandel - manzanilla olijf

Burrata - poivron pointu - vinaigrette tomate - amande - olive manzanilla

Burrata - pointed pepper - tomato vinaigrette - almond - manzanilla olive

Bouchot Mosseltjes - pijlinktvis - rode curry - cocos (*)

Moules de Bouchot - calamars - curry rouge - coco (*)

Bouchot Mussels - squid - red curry - coconut (*)

Wilde zeebaars - paksoi - tomatenketchup - sushirijst

Bar sauvage - bok choy - ketchup de tomate - riz à sushi

Wild sea bass - pak choy - tomato ketchup - sushi rice

of / ou

Onglet rubia gallega - boterboontjes - graanmosterd - geroosterde aardappel

Onglet rubia gallega - haricots - moutarde à l'ancienne - pomme de terre rôtie

Onglet rubia gallega - butter bean salad - grain mustard - roasted potato

The Chef's favorite Dessert

Price 3 services : € 55,00 / p.p.-€ 75,00 /p.p. incl. wines, waters

Price 4 services (*) : € 68,00 / p.p.-€ 89,00 /p.p. incl. wines, waters

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