



Menu

Hapje / amuse

Kroket chicon gratin - graanmosterd

Croquette de chicon gratin - moutarde à l'ancienne

Croquette chicon gratin - grain mustard

of / ou

Brasvar carpaccio - gerookte makreel - gremolata van kappertjes

Carpaccio de brasvar - maquereau fumé - gremolata aux câpres

Brasvar porc 'carpaccio' - smoked mackerel - caper gremolata

Palourdes - ponzu - Chili - lente-ui / jeunes oignons (*)

Carpet shells - ponzu - chili - spring onion (*)

Kabeljauwhaasje - peterseliewortel - pickles bearnaise - postelein

Dos de cabillaud - racine de persil - béarnaise de pickles - pourpier

Cod fillet - parsley root - pickles bearnaise - purslane

of / ou

Mechelse koekoek - knolselder- gefruite schorseneren - fine champagne saus

Coucou de Malines - céleri rave - Salsifis panés - sauce fine champagne

Malines chicken - celeriac - fried salsify - fine champagne sauce

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