



# Menu

## Hapje / amuse

\*\*\*

**Marbré van rund - ganzelever - tartufata - jonge scheuten**

*Marbré de boeuf - foie gras - tartufata - jeunes pousses*

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

of / ou

**Salade van Zeeuwse mosselen - appelsien - selder -saffraan -desembrood**

Salade de moules de Zélande - orange - céleri -safran - pain au levain

*Salad of Zeeland mussels - orange - celery - saffron - sourdough bread*

\*\*\*

**Sint jakobsoesters - pastis - tomaat - venkel - broodcroutons (\*)**

Noix de St-Jacques - pastis - tomate - fenouil - croûtons de pain (\*)

Scallops - pastis - tomato - fennel - bread croutons (\*)

\*\*\*

**Hazenrug 'Arlequin'**

Râble de lièvre 'Arlequin'

Hare 'Arlequin'

of / ou

**Zeebaarsfilet - ossenstaart - kimchi - chinese kool**

Filet de bar - queue de boeuf - kimchi - chou chinois

Sea bass - oxtail - kimchi - chinese cabbage

\*\*\*

**The Chef's favorite Dessert**

Price 3 services : € 57,00 / p.p.-€ 78,00 /p.p. incl. wines, waters

Price 4 services (\*) : € 72,00 / p.p.-€ 95,00 /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