



Menu

Hapje / amuse

Geroosterde aubergines - labneh - Cecina - granaatappel

Aubergines rôties - labneh - Cecina - grenade

Roasted eggplants - labneh - Cecina - pomegranate

of / ou

Sucrines - tomaat - pecorino - ansjovis croutons

Sucrines - tomate - pecorino - croûtons d'anchois

Sucrines - tomato - pecorino - anchovy croutons

Sopa de castañas - chorizo - inktvis - sint jakobsoester (*)

Sopa de castañas - chorizo - calamar - noix de Saint-Jacques (*)

Sopa de castañas - chorizo - squid - scallop (*)

Schelvis - miso - witloof - edamame - waterkers

Aiglefin - miso - chicon - edamame - cresson

Haddock - miso - chicory - edamame - watercress

of / ou

Chateaubriand angus grand cru - boschampignons - madeira - Pont Neuf aardappel

Chateaubriand angus grand cru - champignons sauvages - madère - Pont Neuf

Chateaubriand angus grand cru - wild mushrooms - madeira - Pont Neuf potato

The Chef's favorite Dessert

Price 3 services : € 60,00 / p.p.-€ 80,00 /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 2 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 2 jours à l'avance. Veuillez également signaler les allergies