



Menu

hapje / amuse

Gerookte sardines - tomaten vinaigrette - avocado

Sardines fumées - vinaigrette tomate - avocat

Smoked sardines - tomato vinaigrette - avocado

of / ou

Marbré van rund - ganzelever - tartufata - jonge scheuten

Marbré de boeuf - foie gras - tartufata - jeunes pousses

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

Bouchot Mosseltjes - venkel - pastis - basilicum (*)

Moules de Bouchot - fenouil - pastis - basilic (*)

Bouchot Mussels - fennel - pastis - basil (*)

Zeewolf - algenboter - asperges - broccolini - olijfoliepuree

Loup de mer - beurre d'algues - asperges - broccolini - purée d'huile d'olive

Sea wolf - seaweed butter - asparagus - broccolini - olive oil puree

of / ou

'Mogote' Iberico bellota - crème van mongetes -zoete paprika - px-sausje - pommes allumettes

'Mogote' Iberico bellota - crème de mongetes - paprika doux - sauce px - pommes allumettes

'Mogote' Iberico bellota - cream of mongetes - sweet paprika - px sauce - pommes allumettes

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