



# Menu

## Apero + 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