



Menu

Hapje / amuse

Butternut hummus - venkel - bloedappelsien - wasabino

Hummus butternut - fenouil - orange sanguine - wasabino

Butternut hummus - fennel - blood orange - wasabino

of / ou

Brasvar carpaccio - gerookte makreel - gremolata van kappertjes

Carpaccio de brasvar - maquereau fumé - gremolata aux câpres

Brasvar porc 'carpaccio' - smoked mackerel - caper gremolata

Carpaccio Sint Jakobsoester - granité van waterkers - appel (*)

Carpaccio de Saint-Jacques - granité de cresson - pomme (*)

Scallops carpaccio - granité of watercress - apple (*)

Roodbaars filet - groene asperges - bottarga boter - Citrus

Filet de sébaste - asperges vertes - beurre de poutargue - Agrumes

Redfish fillet - green asperges - bottarga butter - Citrus

of / ou

Rib eye Holstein à l'echalotte - waterkers - Pont Neuf aardappel

Rib eye Holstein à l'echalotte - cresson - pommes Pont Neuf

Rib eye Holstein à l'echalotte - watercress - Pont Neuf potatoes

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