



Menu

Hapje / amuse

Crudo van skrei - bloedappelsien - daikon - venkel- dragon

Crudo de skrei - orange sanguine - daikon - fenouil - estragon

Skrei crudo - blood orange - daikon - fennel - tarragon

of / ou

Rundstartaar - haringkaviaar - knolselder - zure room

Tartare de bœuf - caviar de hareng - céleri-rave - crème épaisse

Beef tartare - herring caviar - celeriac - sour cream

Zeemesjes in het groen (*)

Couteaux de mer au vert (*)

Sea knives in green (*)

Ballotin van hoevekip red label - morieljes - schorseneren- vin jaune

Ballotin de poulet fermier label rouge - morilles - salsifis - vin jaune

Ballotin of farm chicken red label - morels - salsify - vin jaune

of / ou

Zeebaars - groene kool - gebrande spruitjes- jus van gerookte mossel

Bar - chou vert - choux de bruxelles braisés - jus de moules fumées

Sea bass - green cabbage - roasted Brussels sprouts - smoked mussels jus

The Chef's favorite Dessert

Price 3 services : € 62,00 / p.p.-€ 85,00 /p.p. incl. wines, waters

Price 4 services (*) : € 78,00 / p.p.-€ 105,00 /p.p. incl. wines, waters

Gelieve de menukeuze alsook de voor- en hoofdgerechten ten laatste 3 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 3 jours à l'avance. Veuillez également signaler les allergies