



Menu

Hapje / amuse

Terrine van brasvar - abrikoos - pistache - tierenteyn mosterd

Terrine de brasvar - abricot - pistache - moutarde de tierenteyn

Terrine of brasvar - apricot - pistachio - tierenteyn mustard

of / ou

Gebrande makreel - rode biet - bloedappelsien - gefruite kappertjes

Maquereau rôti - betterave - orange sanguine - câpres frites

Roasted mackerel - beetroot - blood orange - fried capers

Mosseltjes - nduja - citroentijm (*)

Moules - nduja - thym citronné (*)

Mussels - nduja - lemon thyme (*)

Grietbot - knolselder - gebrande spruitjes - bergamot beurre Blanc

Barbue - céleri-rave - choux de Bruxelles rôtis - beurre blanc à la bergamote

Brill flounder - celeriac - roasted Brussels sprouts - bergamot beurre Blanc

of / ou

Traag gegaarde Menapi spiering - zwarte pens - aardpeer - appel - verjus

Eperlan ménapi cuit lentement - boudin noir - topinambour - pomme - verjus

Slow cooked Menapi pork - black pudding - Jerusalem artichoke - apple - verjuice

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