



## Menu

Apero + hapje / amuse

\*\*\*

Ceviche van goudbrasem / bloedappelsien / komijn

Ceviche de daurade / orange sanguine / cumin

Sea bream ceviche / blood orange / cumin

of / ou

Rosbief-salade gelakt - hazelnoot - geitenkaas - druifjes - dragon

*Salade au rosbif laqué - noisettes - chèvre - raisins - estragon*

*Roastbeef salad lacquered - hazelnut - goat cheese - grapes - taragon*

\*\*\*

Asperges op Vlaamse wijze (\*)

Asperges à la Flamande (\*)

Flemish style asparagus (\*)

\*\*\*

Vlaswijting filet / tuinbonen / geprakt aardappel / blanke boter geconfijte citroen

Filet de lieu jaune / fèves/ pommes de terre écrasées/ beurre blanc citrons confits

Pollack filet / broad beans / coarsely mashed potatoes / lemon beurre blanc

of / ou

Ribeye van rosé kalf / kreeftenbearnaise / spinazie/pommes allumettes

Faux-filet de veau / béarnaise au homard / épinard /pommes allumettes

Rosé veal ribeye / lobster bearnaise / spinach / 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