



Menu

Hapje / amuse

Garnaalkroketten huisbereid

Croquettes aux crevettes maison

Shrimp croquettes home made

of / ou

Brasvar carpaccio - gerookte makreel - gremolata van kappertjes

Carpaccio de brasvar - maquereau fumé - gremolata aux câpres

Brasvar porc carpaccio - smoked mackerel - caper gremolata

Asperges op Vlaamse wijze (*)

Asperges à la flamande (*)

Flemish-style asparagus (*)

Lamsschouder uit Lozère - asperges - peultjes- auberginekaviaar - lamsjus - daslook

Épaule d'agneau de Lozère -asperges -caviar d'aubergine -jus d'agneau - ail des ours

Lamb shoulder from Lozère - asparagus - eggplant caviar - lamb jus - wild garlic

of / ou

Heilbot filet - romanesco - anchoïade - honing tomaat - amandel - gnocchi

Filet de Flétan - romanesco - anchoïade - tomate miel - amande - gnocchi

Halibut - romanesco - anchoïade - honey tomato - almond - gnocchi

The Chef's favorite Dessert

Price 3 services : € 57,00 / p.p.-€ 78,00 /p.p. incl. wines, waters

Price 4 services (*) : € 72,00 / p.p.-€ 95,00 /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