



Menu

Hapje / amuse

Spitskool - burrata - snijbiet agrodolce - Granny Smith - basilicum

Chou pointu - burrata - blettes agrodolce - Granny Smith - basilic

Pointed cabbage - burrata - Swiss chard agrodolce - Granny Smith - basil

of / ou

Gerookte sardines - yoghurt - oude rassen tomaat - sorbet rabarber - verbena

Sardines fumées - yaourt - anciennes variétés de tomate - sorbet de
rhubarbe - verveine

Smoked sardines - yogurt - old varieties of tomato - rhubarb sorbet -
verbena

Tonijn "yellowfin" tartaar - koolrabi texturen - lavas (*)

Tartare de thon "jaune" - textures de chou-rave - livèche (*)

Yellowfin tuna tartare - kohlrabi textures - lovage (*)

Lam uit Lozère - aubergine - abrikoos - ras el hanout - kroket van kikkererwten

Agneau de Lozère - aubergine - abricots - ras el-hanout - croquette pois-chiches

Lamb from Lozère - eggplant - apricot - ras el hanout - chickpea croquette

of / ou

Rode poon à l'armoricaine - crème van tuinbonen - artisjok

Rouget grondin à l'armoricaine - crème de fèves - artichaut

Red mullet à l'armoricaine - broad bean cream - artichoke

The Chef's favorite Dessert

Price 3 services : € 62,00 / p.p.-€ 89,00 /p.p. incl. wines, waters

Price 4 services (*) : € 78,00 / p.p.-€ 110,00 /p.p. incl. wines, waters

Gelieve de menukeuze alsook de voor- en hoofdgerechten ten laatste 3 dagen op voor-
hand 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