



## Menu

### Hapje / amuse

\*\*\*

*Asperges - tomatenvinaigrette - amandel - mojama*

*Asperges - vinaigrette à la tomate - amandes - mojama*

*Asparagus - tomato vinaigrette - almond - mojama*

of / ou

**Gebrande prei** - ajo blanco - seaweed caviar

**Poireau brûlé** - ajo blanco - caviar végétal

**Roasted leek** - ajo Blanco - seaweed caviar

\*\*\*

**Sardines à la plancha** - groene olijven - appelsien - peterselie (\*)

**Sardines à la plancha** - olives vertes - orange - persil (\*)

**Sardines à la plancha** - green olives - orange - parsley (\*)

\*\*\*

**Rode poon 'Niçoise'** (paprika, olijven, aubergines, courgette, tomaat) - puree

**Grondin perlon** - 'Niçoise' (poivrons, olives, aubergines, courgettes, tomates) - purée

**Red gurnard 'Niçoise'** (pepper, olives, eggplant, zucchini, tomato) - puree

of / ou

**Pluma de bellota** - mongetes - gekonfijte tomaat - salsa verde

**Pluma de bellota** - haricots blancs - tomate confite - salsa verde

**Pluma de bellota** - mongetes - candied tomato - salsa verde

\*\*\*

### The Chef's favorite Dessert

Price 3 services : € 60,00 / p.p.-€ 80,00 /p.p. incl. wines, waters

Price 4 services (\*) : € 75,00 / p.p.-€ 100,00 /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