



Menu

Hapje / amuse

Brioche - rode biet - agrodolce snijbiet - gerookte ansjovis

Brioche - betterave - blettes agrodolce - anchois fumés

Brioche - beetroot - agrodolce chard - smoked anchovies

of / ou

Groene kool - burrata - granny smith - basilicum

Chou vert - burrata - granny smith - basilic

Green cabbage - burrata - granny smith - basil

Crudo van st jacobsoester - pompoen - kaki (*)

Crudo de st jacques - potiron - kaki (*)

Crudo of scallop - pumpkin - persimmon (*)

Vol au vent van fazant - boschampignons - kalfszwezerik - aardappelkroketjes

Vol au vent de faisan - champignons des bois - ris de veau - croquettes de pdt

Pheasant 'Vol au vent - wild mushrooms - veal sweetbreads - potato croquettes

of / ou

Ballotine van rog - spinazie - girolles - beurre blanc vermouth - noordzeekrab

Ballotine de raie - épinards - girolles - beurre blanc - crabe de la mer du nord

Skate Ballotine - spinach - girolles - beurre blanc vermouth - North Sea crab

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