Menu

Om te delen / À partager / To Share

- **Rode biet & plattekaas dip** - granaatappel - wasabi

Fromage blanc & betterave - grenade - wasabi

- **Tartaar van tonijn** -aardappel chips **/ Tartare de thon-** chips de pdt

- **Geroosterde wortel & radijs** - labneh - zwarte limoen

Carottes et radis rôties - labneh - citron noir

- **Kroket Cotechino** - linzen uit Puy - appel

Croquette de Cotechino - lentilles du Puy - pomme

- **Moroccan bread** - Home butter

***

Sint-Jakobsoesters - butternut - Thaise salade - ponzu (*)

Coquille Saint-Jacques - butternut - salade Thaï - ponzu **(*)**

Scallops - butternut - Thai salad - ponzu (*)

***

Griet filet - crème van aardpeer - schorseneren - mousseline met truffel

Filet de barbue - crème de topinambour - salsifis - mousseline à la truffe

Brill fillet - Jerusalem artichoke - salsify - truffle mousseline

of / ou

Fazant à la Bruxelloise - pommes pailles

Faisant à la Bruxelloise - pommes pailles

Pheasant 'à la Bruxelloise' - shoestring potatoes

***

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