



Menu

Hapje / amuse

Gerookte Toro bluefin - koolrabi - yoghurt

Toro bluefin fumé - chou-rave - yaourt

Smoked Toro bluefin smoked - kohlrabi - yoghurt

of / ou

Marbré van rund - ganzelever - tartufata - jonge scheuten

Marbré de boeuf - foie gras - tartufata - jeunes pousses

"Marbré" Beef - goose liver - tartufata - salad of young shoots

St-Jacobsoesters - beurre blanc - avruga - peterseliewortel (*)

Noix de St-Jacques - beurre blanc - avruga - racine de persil (*)

Scallops - beurre blanc - avruga - parsley root (*)

Zeebaars - aubergine kaviaar - spinazie - walnoten miso

Filet de bar - caviar d'aubergines - épinards - miso de noix

Sea bass - eggplant caviar - spinach - walnut miso

of / ou

Fazant - spruitjes - pancetta - kroket girolles - jus van Patrijs

Faisan - choux de Bruxelles - pancetta - croquettes de girolles - jus

Pheasant - Brussels sprouts - pancetta - croquette girolles - gravy

The Chef's favorite Dessert

Price 3 services : € 60,00 / p.p.-€ 82,00 /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 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