



## Menu

### Hapje / amuse

\*\*\*

**Marbré** van rund - ganzelever - tartufata - jonge scheuten

*Marbré de boeuf - foie gras - tartufata - jeunes pousses*

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

of / ou

**Gerookte sardines** - koolrabi - yoghurt - selder granitè

**Sardines fumées** - chou-rave - yaourt - granité de céleri

*Smoked sardines - kohlrabi - yoghurt - celery granite*

\*\*\*

**Gebakken Sint Jakobsoester** - bloemkool - girolles - lardo - mosterdkers (\*)

**Noix de Saint-Jacques** - chou-fleur - girolles - lardo - cerise moutarde (\*)

**Baked scallop oyster** - cauliflower - girolles - lardo - mustard cherry (\*)

\*\*\*

**Fazant** - knolselder - fine champagne - herfst truffel

**Faisan** - céleri-rave - fine champagne - truffe d'automne

**Pheasant** - celeriac - fine champagne - autumn truffle

of / ou

**Pladijs** - prei - beurre Blanc gekonfijte citroen - aardappelmousseline

**Plie** - poireaux - beurre blanc citron confit - mousseline de pommes de terre

**Plaice** - leek - beurre Blanc candied lemon - potato mousseline

\*\*\*

### 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