



# 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

**Burrata** - geroosterde aubergine - peperonata - kerstomaatjes

**Burrata** - aubergines rôties - peperonata - tomates cerises

*Burrata - roasted eggplant - peperonata - cherry tomatoes*

\*\*\*

**Garnaalkroketten** huisbereid (\*)

**Croquettes aux crevettes** maison (\*)

**Shrimp croquettes** home made (\*)

\*\*\*

**Roggevlugel** - boerenkool - ansjovis boter - fijne boontjes

**Aile de raie** - chou frisé - beurre d'anchois - haricots fins

**Rye wing** - kale - anchovy butter - fine green beans

of / ou

**Lomo van rosé kalf** - rode biet - girolles - bramen - zwarte look - kimchi van snijbiet

**Lomo de veau** - betterave - girolles - mûres - ail noir - kimchi de blettes

**Rosé veal lomo** - beetroot - girolles - blackberries - black garlic - chard kimchi

\*\*\*

## The Chef's favorite Dessert

Price 3 services : € 57,00 / p.p.-€ 78,00 /p.p. incl. wines, waters

Price 4 services (\*) : € 72,00 / p.p.-€ 95,00 /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