



Menu

Om te delen / À partager:

- Labneh - radijs - rode biet - graan crackers

Labneh - radis - betterave - crackers aux céréales

- Burrata - rabarber - gerookte ansjovis - citroenverbena

Burrata - rhubarbe - anchois fumés - verveine citronnée

- Geroosterde bloemkool - Mimolette - hazelnoot

Chou-fleur rôti - Mimolette - noisette

- Aspic van Rog - lentegroentjes - gribiche saus

Aspic de Raie - légumes de printemps - sauce gribiche

- Moroccan bread - Home butter

Asperges op vlaamse wijze / à la flamande (*)

Asparagus Flemish style (*)

Zeebaarsfilet - crème van kikkererwt - artisjok - geconfijte citroen - olijf

Filet de Bar - crème de pois chiches - artichaut - citron confit - olive

Sea bass - chickpea cream - artichoke - candied lemon - olive

of / ou

Lamsschouder uit de Pyreneeën - asperges - lamsoor - girolles - mousseline pdt

Épaule d'agneau des Pyrénées - asperges - lavande de mer - girolles

Pyrenean lamb shoulder - asparagus - sea lavender - girolles

The Chef's favorite Dessert

Price 3 services : € 55,00 / p.p.-€ 73,00 /p.p. incl. wines, waters

Price 4 services (*) : € 70,00 / p.p.-€ 92,00 /p.p. incl. wines, waters

Gelieve de menukeuze en de hoofdgerechten ten laatste 3 dagen op voorhand te bevestigen. Allergieën ook melden aub

Veuillez confirmer le choix du menu et les plats principaux au moins 3 jours à l'avance. Veuillez également signaler les allergies