



Menu

Om te delen / À partager:

- Tempura schorseneren en oesterzwam - dragon dip

Salsifis et pleurotes en tempura - dip à l'estragon

- Brioche - rode biet - agrodolce snijbiet - gerookte ansjovis

Brioche - betterave - blettes agrodolce - anchois fumés

- Groene kool / Chou vert - burrata - granny smith - basilic

- Crème van cocosbonen - boschampignons - pangritata iberico

Crème de haricots coco - champignons sauvages - pangritata ibérique

Crudo van st jacobsoester - pompoen - kaki (*)

Crudo de st jacques - potiron - kaki (*)

Crudo of scallop - pumpkin - persimmon (*)

Vol au vent van fazant - boschampignons - kalfszwezerik - aardappelkroketjes

Vol au vent de faisan - champignons des bois - ris de veau - croquettes de pdt

Pheasant 'Vol au vent - wild mushrooms - veal sweetbreads - potato croquettes

of / ou

Ballotine van rog - spinazie - girolles - beurre blanc vermouth - noordzeekrab

Ballotine de raie - épinards - girolles - beurre blanc - crabe de la mer du nord

Skate Ballotine - spinach - girolles - beurre blanc vermouth - North Sea crab

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

Veillez confirmer le choix du menu et les plats principaux au moins 3 jours à

l'avance. Veuillez également signaler les allergies