

SUGGESTIES

Voorgerechten

Tartaar van zalm | venkel | 26

Zwarte heilbot | shiitake | dashi | koolrabi | 28

St.-Jacobsvrucht | mossel | nori | lavas | codium | 31

Hoofdgerechten

Eendenborst | groene kool | cassis | honing | soufflé | Jonagold | 39

Zeeduivel | artisjok | jamon iberico | roscoff ui | zwarte olijf | pomme soufflé | 39

Rogvleugel | kappers | citroenboter | 37

Hele kreeft | blanke botersaus | venkel | 69

MENU VAN DE CHEF

Tartaar van zalm | venkel

—

Zwarte heilbot | shiitake | dashi | koolrabi *

—

St.-Jacobsvrucht | mossel | nori | lavas | codium **

—

Eendenborst | groene kool | cassis | honing | soufflé | Jonagold

—

Framboos | limoen | verse kaas | amandelijs

Vleesgerechten kunnen steeds vervangen worden door vis.

3-gangen 65 | wijnarrangement 28

* 4-gangen 75 | wijnarrangement 37

** 5-gangen 80 | wijnarrangement 46

Kaas in plaats van dessert | supplement 4

Kaas als extra gang | 16

Het menu van de chef wordt enkel per tafel geserveerd.

Wenst u à la carte te eten? Houd dan rekening met maximaal vier verschillende gerechten per gang.

Voor elke aanpassing kan een supplement worden aangerekend.

SUGGESTIONS

Entrées

Tartare de saumon | fenouil | 26

Flétan noir | shiitake | dashi | chou-rave | 28

Saint-Jacques | moule | nori | livèche | codium | 31

Plats

Magret de canard | chou vert | cassis | miel | soufflé | Jonagold | 39

Lotte | artichaut | jamon iberico | roscoff onion | olive noire | pomme soufflée | 39

Aile de seigle | câpres | beurre citronné | 37

Homard entier | sauce au beurre blanc | fenouil | 69

MENU DU CHEF

Tartare de saumon | fenouil

-

Flétan noir | shiitake | dashi | chou-rave *

-

Coquille Saint-Jacques | moule | nori | livèche | codium **

-

Magret de canard | chou vert | cassis | miel | soufflé | Jonagold

-

Framboise | citron vert | fromage frais | glace aux amandes

3-services 65 | accord vins 28

* 4-services 75 | accord vins 37

** 5-services 80 | accord vins 46

Supplément fromage au lieu du dessert | 4

Fromage comme plat supplémentaire | 16

Le menu du chef est servi uniquement par table.

Souhaitez-vous manger à la carte ? Dans ce cas, prévoyez jusqu'à quatre plats différents par plat.

Un supplément peut être facturé pour chaque adaptation.

SUGGESTIONS

Appetizers

Tartare of salmon | fennel | 26

Greenland halibut | shiitake | dashi | kohlrabi | 28

Scallop | mussel | nori | lovage | codium | 31

Main Dishes

Duck breast | green cabbage | cassis | honey | soufflé | Jonagold | 39

Monkfish | artichoke | jamon iberico | roscoff onion | black olive | pomme soufflé | 39

Rye wing | capers | lemon butter | 37

Whole lobster | white butter sauce | fennel | 69

CHEF'S MENU

Salmon tartare | fennel

-

Greenland halibut | shiitake | dashi | kohlrabi *

-

Scallop | mussel | nori | lovage | codium **

-

Duck breast | green cabbage | cassis | honey | soufflé | Jonagold

-

Raspberry | lime | fresh cheese | almond ice cream

3-course 65 | wine pairing 28

* 4-services 75 | wine pairing 37

** 5-course 80 | wine pairing 46

Cheese instead of dessert supplement | 4

Cheese as an extra course | 16

The chef's menu is served per table only.

Would you like to eat à la carte? Please choose a maximum of four different dishes per course.

A supplement may be charged for each adaptation.