

SUGGESTIES

Voorgerechten

Ceviche van zeebaars | 26

Snoekbaars | doperwten | chorizo | vadouvan | 28

Tarte Tatin van tomaat | langoustine | basilicum | parmesan | 33

Hoofdgerechten

Kalfshaas | spitskool | mergpompoen | gerookte paprika | madeira | 43

Tarbotin | soja hollandaise | spitskool | bimi | ponzu | 41

Rogvleugel | kappers | citroenboter | 37

Hele kreeft | blanke botersaus | venkel | 69

MENU VAN DE CHEF

Ceviche van zeebaars

—

Snoekbaars | doperwten | chorizo | vadouvan

—

Tarte Tatin van tomaat | langoustine | basilicum | parmesan

—

Kalfshaas | spitskool | mergpompoen | gerookte paprika | madeira

—

Krokante filo | witte chocolade | pistache | aardbeien

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

Ceviche de bar | 26

Sandre | petits pois | chorizo | vadouvan | 28

Tarte tatin de tomate | langoustine | basilic | parmesan | 33

Plats

Filet de veau | chou pointu | courge | paprika fumé | madère | 43

Tarbotin | hollandaise de soja | chou pointu | bimi | ponzu | 41

Aile de seigle | câpres | beurre citronné | 37

Homard entier | sauce au beurre blanc | fenouil | 69

MENU DU CHEF

Ceviche de bar

-

Sandre | petits pois | chorizo | vadouvan

-

Tarte tatin de tomate | langoustine | basilic | parmesan

-

Filet de veau | chou pointu | courge | paprika fumé | madère

-

Filo croustillant | chocolat blanc | pistache | fraises

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

Sea bass ceviche | 26

Zander | peas | chorizo | vadouvan | 28

Tarte tatin of tomato | langoustine | basil | parmesan | 33

Main Dishes

Veal tenderloin | pointed cabbage | zucchini | smoked paprika | madeira | 43

Tarbotin | Soy hollandaise | oxheart cabbage | Bimi | Ponzu | 41

Rye wing | capers | lemon butter | 37

Whole lobster | white butter sauce | fennel | 69

CHEF'S MENU

Sea bass ceviche

-

Zander | peas | chorizo | vadouvan

-

Tarte tatin of tomato | langoustine | basil | parmesan

-

Veal tenderloin | oxheart cabbage | zucchini | smoked paprika | madeira

-

Crispy filo | white chocolate | pistachio | strawberries

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? If so, please allow for up to four different dishes per course.

A supplement may be charged for each adaptation.

