

Menu van de Chef

Hamachi | rode biet | ponzu | bloemkool

—

Pieterman | schorseneer | gerookte boter | aardappel | bieslook*

—

Langoustine | knolselder | sesam | kerrie | yuzu**

—

Kalfsribstuk | wortel | salie | pancetta | prei

—

Appel | karamel | pinda | kumquat

Vleesgerechten kunnen steeds vervangen worden door vis.

3-gangen 65 | wijnarrangement 28

* 4-gangen 80 | wijnarrangement 37

** 5-gangen 90 | wijnarrangement 46

Kaas in plaats van dessert | supplement 6

Kaas als extra gang | 18

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.