

**Lunch / €49**  
*enkel 's middags, niet op feestdagen*

*Bordje artisanale ham*  
\*\*\*

Voorgerecht + Hoofdgerecht + Dessert

*Extra tussen gerecht +€14*

*Kaas ipv dessert +€12*

*Kaas en dessert +€17*

All-in formule  
(2 glazen wijn, water en koffie)  
+/ €26

**Menu 4 gangen / €95**

2 Voorgerechten + Hoofdgerecht + Dessert

*Kaas ipv dessert +€12*

*Kaas en dessert +€17*

Begeleidende wijnen €48/pp  
*1glas per gang*

**Menu 3 gangen**  
**“à la carte” / €105**

Voorgerecht + Hoofdgerecht + Dessert

**Canzenlever en groene kool**

traditioneel opgevulde groene kool met ganzenlever  
hand gesneden varkensgehakt “Seigneur de Vidaigne”  
beurre noisette en truffelsaus

OF

**Coquilles en zwarte wintertruffel**

gegaard in cocotte met kippenbouillon en wintertruffel  
parmentier van cèpes

\*\*\*

**Tarbot uit Nieuwpoort**

gebakken in salie boter samen met gnocchi's  
melanzale alla parmigiana

OF

**Duif aan ons spit**

opgelegde pruim , nem van de boutjes  
Mousseline van knolselder ,kastanje en witloof

\*\*\*

**Dessert van de dag**

OF

**Assortiment kaas +€12**

Begeleidende wijnen €39/pp  
*2 exclusieve wijnen geselecteerd door Casimir  
voor bij uw voorgerecht en hoofdgerecht*