

Onze chef verrast u graag met dit menu tijdens de lunch van woensdag tot en met zondag of tijdens het diner op vrijdag & zaterdag. Naast deze menu hebben wij een dagelijks wisselend drie- of viergangen lunchmenu dat aan tafel zal worden voorgesteld.

SAVOURY MENU

Simmental Rund

GANZENLEVER - RUNDSTARTAAR - ZUURDESEM KROKANT - KASTANJE

Goose liver, beef tartare, sourdough crunch, chestnut

Snoekbaars

WINTERPOSTELEIN - KOOLRABI - JUS ZEEUWSE OESTER

Pike perch, winter purslane, German turnip, oyster sauce

Sint-Jacobsvrucht

SAINT-BRIEUC - GELAKT BUIKSPEK - WITLOOF - TRUFFEL

Scallop, pork belly, chicory, truffle

Haas

KNOLSELDER - SCHORSENEER - FLAN BOSCHAMPIGNONS

Hare, black salsify, flan of forest mushrooms

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY

Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT €12

KAAS IPV DESSERT €7

Chocolade-hazelnoot

GANACHE - PARFAIT - GEZOUTEN PINDA - BANAAN

Chocolate, hazelnut, salted peanut, banana

+ AANGEPASTE WIJNEN

5 - GANGEN MENU

90

RUNDSTARTAAR-SNOEKBAARS-COQUILLE-
HAAS-CHOCOLADE

120

Onze menu's zijn per tafel te nemen. Bij eventuele afwijkingen dienen wij voor sommige ingrediënten een supplement aan te rekenen. In onze gerechten kunnen allergenen aanwezig zijn. Indien u een bepaalde intolerantie hebt, gelieve dit te melden aub.