

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

Sint-Jacobsvrucht

TOAST PULLED PORK - OPGELEGDE KOOL - KRUIDENSLA
Scallops, toast pulled pork, cabbage, herb salad

Tarbot

FONDUE JONGE PREI - BOSCHAMPIGNONS - GEROOKTE GANZENLEVER
Turbot, young leek, mushroom, smoked goose liver

Dorade "Royale"

LASAGNE KREEFT - TOMAAT - GROENE ASPERGE
Gilt-head bream, lasagna lobster, tomato, green asparagus

Kwartel

GEKARAMELISEERD WITLOOF - AARDPEER - TRUFFEL
Quail, caramelized chicory, Jerusalem artichoke, truffle

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY
Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 12
KAAS IPV DESSERT € 7

Framboos

MADAGASCAR CHOCOLADE 70 % - HAZELNOOT
Raspberry, chocolate, hazelnut

+ AANGEPASTE WIJNEN

5 - GANGEN MENU

95

COQUILLE-TARBOT-DORADE-KWARTEL-FRAMBOOS

150

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.