

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

KONINGSKRAB - SOUBISE CEVENNE UI
Scallops, king crab, soubise cevenne ui

Tarbot

LINGUINE - BOSCHAMPIGNONS - TRUFFEL
Turbot, linguine, mushrooms, truffle

KalFs

KROKANTE ZWEZERIK - WANG - MOUSSELINE
Turbot, Norway lobster, purslane

Kwartel

BLOEMKOOL - WITLOOF - DAUPHINE
Quail, cauliflower, chicory, dauphine

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY
Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 16
KAAS IPV DESSERT € 12

Chocolade

PASSIEVRUCHT - GEKARAMELISEERDE NOTEN - VANILLE
Chocolate, passion fruit, caramelized nuts, vanilla

+ AANGEPASTE WIJNEN
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

5 - GANGEN MENU

105

COQUILLE-TARBOT-KALFS-KWARTEL-CHOCOLADE

140

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.