

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

SPITSKOOL - JONGE KROPSLA  
Scallops, pointed cabbage, salad

## Skrei

HOPSCHEUTEN - MOUSSELINE - POSTELEIN  
Cod, hop sprout, mousseline, purslane

## Zeeduivel

KNOLSELDER - TRUFFEL  
Monkfish, celeriac, truffle

## Rundsentrecote

JERSEY - GROENE ASPERGE - ZOETE AARDAPPEL - PISTOU  
Beef entrecote, green asparagus, sweet potato, pistou

## Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY  
Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 16  
KAAS IPV DESSERT € 12

## Framboos

WITTE CHOCOLADE - ROZENWATER - SORBET  
Raspberry, white chocolate, rosewater, sorbet

+ AANGEPASTE WIJNEN  
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

5 - GANGEN MENU

105

COQUILLE-SKREI-ZEEDUIVEL-RUNDSENTRECOTE-FRAMBOOS

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.