

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

Langoustine

COEUR DE BOEUF TOMAAT - BASILICUM - AURÉLIE
Norway lobster, coeur de boeuf tomato, basil, Aurélie

Bar de ligne

CEVENNES UI - ARTISJOK - ASPERGES - VADOUVAN
Sea bass, Cevennes onion, artichoke, asparagus, vadouvan

Rog

VENKEL - WATERKERS - ZOETE AARDAPPEL
Ray, fennel, watercress, sweet potato

Zwezerik

KROKANT GEBAKKEN - KALFSWANG - TUINBOON - AARDPEER
Sweetbread, veal cheek, broad bean, Jerusalem artichoke

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY
Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 16
KAAS IPV DESSERT € 12

Aardbei

YOGHURTCRÉMEUX - MINI PROFITEROLES - SORBET
Strawberry, yogurt, profiteroles, sorbet

+ AANGEPASTE WIJNEN
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

5 - GANGEN MENU

105

LANGOUSTINE-BAR DE LIGNE-ROG-ZWEZERIK-AARDBEI

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.