

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

---

## Kreeft

EUROPESE - CARPACCIO COQUILLES - CRÉMEUX JONGE BLOEMKOOL - TUINKRUIDEN  
Lobster, carpaccio scallops, crèmeux young cauliflower, herbs

## Griet

GEKONFIJTE PREI - PAKSOI - TOMAAT - JUS OSTENDAISE  
Brill, candied leek, bok choy, tomato, ostendaise sauce

## Kalfszwezerik

KROKANT GEBAKKEN - KIKKERBIL UIT DE DOMBES - GNOCCHI - KNOLSELDER - WARMOES  
Crispy sweetbreads, frog's legs, gnocchi, celeriac, chard

## Coquelet

GEROOSTERDE SUPREME - TACO VAN HET BOUTJE - ZACHTE AARDAPPELMOUSSELINE - TRUFFEL  
Roasted young cockerel, taco, mousseline potato, truffle

---

## Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY  
Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 16  
KAAS IPV DESSERT € 12

---

## Tarte Tropézienne

ABRIKOOS - ORANJEBLOESEM - IJS LAVENDELHONING  
Tarte Tropézienne, apricot, orange flower, lavender honey Ice-cream

+ AANGEPASTE WIJNEN  
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

---

5 - GANGEN MENU

105

KREEFT-GRIET-ZWEZERI-KOQUELET-TARTE TROPÉZIENE

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.