

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

"LA BAIE DE SAINT-BRIEUC" - AARDAPPELSCHUIM - SOUBISE - GEBRANDE BLOEMKOOL
Baked scallops, potato foam, soubise, young cauliflower

Zeeduivel

GEKONFIJT LOOF - AARDPEER - SEPIA - POSTELEIN
Monkfish, candied chicory, Jerusalem artichoke, cuttlefish, purslane

Kalfszwezerik

KALFSWANG - GANZENLEVER - TRUFFELGNOCCHI - TROMPETTE DE LA MORT
Sweetbread, veal cheek, goose liver, truffle gnocchi, black chanterelle

Kempische haas

KROKETJE VAN DE BILLEN - KNOLSELDER - VOSSENBESSEN - SCHORSENEER
Hare, croquette of hare, celeriac, foxberry, black salsify

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY
Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 16
KAAS IPV DESSERT € 12

Gianduja chocolade

PEER - KARMEL - MACADAMIA - YOGHURT
chocolate, pear, caramel, macadamia, yogurt

+ AANGEPASTE WIJNEN
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

5 - GANGEN MENU

105

COQUILLE-ZEEDUIVEL-ZWEZERIK-HAAS-CHOCOLADE

145

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.