

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

GEBAKKEN - CÉVICHE MAKREEL - OOSTERSCHELDEPALING - KOMKOMMER - APPEL
Baked scallops, mackerel, eel, cucumber, apple

Zeebaars

RISOTTO - KERVELWORTEL - ZWARTE LOOK
Sea bass, risotto, chervil root, black garlic

Tarbot

GEGRILD - PASTA TRUFFEL - BEUKENZWAM - POSTELEIN
Grilled turbot, pasta truffle, beech mushroom, purslane

Fazant

FINE CHAMPAGNE - WITLOOF - KNOLSELDER - GRATIN
Pheasant, fine champagne, chicory, celeriac, gratin potato

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY
Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 16
KAAS IPV DESSERT € 12

Chocolade

MANDARIJN - KARMEL - VANILLE
chocolate, mandarin, caramel, vanilla

+ AANGEPASTE WIJNEN
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

5 - GANGEN MENU

105

COQUILLE-ZEEBAARS-TARBOT-FAZANT-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.