

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

BRIOCHE - FILO D'ORO - FLANDRIEN ROUGE - AKKERZWAM - BASILICUM  
Norway lobster, brioche, filo d'oro, flandrien rouge, mushrooms, basil

## Zeetong

GOUJONNETTES - RAVIOLI - KREEFT - JONGE SPINAZIE - POSTELEIN  
Sole, ravioli, lobster, spinach, purslane

## Zeeduivel

CHOUCRUTE UIT ONZE HOUTOVEN - RATTE AARDAPPEL - GEROOKTE LOOK  
Monkfish, choucroute, smoked garlic, ratte potato

## Poussin

MILLE-FEUILLE MET KALFSZWEZERIK - AARDPEER - TRUFFEL  
Chicken, mille-feuille with sweetbread, Jerusalem artichoke, truffle

---

## Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY  
Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 16  
KAAS IPV DESSERT € 12

---

## Banaan

CHOCOLADE MANJARI 64 % - KARAMEL - VANILLE  
Banana, chocolate, caramel, vanilla

+ AANGEPASTE WIJNEN  
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

---

5 - GANGEN MENU

110

LANGOUSTINE-ZEETONG-ZEEDUIVEL-POUSSIN-BANAAN

150

---

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.