

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

Bretoense sardine

GEGRILD - GRIEKSE SALADE - GAZPACHO
Grilled sardine, greek salad, gazpacho

Zeeduivel

GEKONFIJTE TOMAAT - VINAIGRETTE JONGE BLOEMKOOL - BASILICUM
Monkfish, candied tomato, vinaigrette cauliflower, basil

Schartong

POT-AU-FEU - KREEFT - ZEEUWSE MOSSELEN - ZEEKRAAL
Pot-au-feu lemon sole, lobster, mussels, samphire

Filet pur

TAGLIATA - GROENE ASPERGES - PISTOU - KERSTOMAAAT - RUCOLA
Filet pur, green asparagus, pistou, cherry tomato, rocket salad

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY
Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 16
KAAS IPV DESSERT € 12

Cavaillon

GEMARINEERDE KERSEN - KALAMANSI - IJS LAVENDELHONING
Melon, marinated cherries, kalamansi, Ice cream lavender honey

+ AANGEPASTE WIJNEN
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

5 - GANGEN MENU

110

SARDINE - ZEEDUIVEL - SCHARTONG - FILET PUR - CAVAILLON

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.