

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

Zeebaars

TARTAAR - SORBET KOMKOMMER - GRANNY SMITH - BASILICUM
Sea bass tartare, cucumber sorbet, Granny Smith apple, basil

Langoustine

OSSO BUCCO - OVENGEDROOGDE TOMAAT - ARTISJOK
Norway lobster, ossobuco, sun-dried tomato, artichoke

Kalfszwezerik

KROKANT GEBAKKEN - RAVIOLI - BUTTERNUT - CHAMPIGNONS - TRUFFEL
Calf sweetbread, ravioli, butternut squash, mushrooms, truffle

Wilde eend

PANISSE MARSEILLAISE - ANDIJVI - CHIOGGIA BIET
Wild duck, panisse marseillaise, endive, chioggia beetroot

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY
Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 16
KAAS IPV DESSERT € 12

Wijngaard nectarine

GELE KORNOELJE - VERVEINE - TONKA
nectarines, cornus, verbenas, tonka

+ AANGEPASTE WIJNEN
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

5 - GANGEN MENU

110

ZEEBAARS - LANGOUSTINE - ZWEZERIK - EEND - NECTARINE

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.