

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

Ganzenlever

TERRINE - GEKARAMELISEERDE VIJG - HAZELNOOT - PEER - BRIOCHE
Goose liver terrine, caramelized fig, hazelnut, pear, brioche

Kabeljauw

KOKKELS - PAKSOI - GEPOFTE TOMAAT - DILLE - BEURRE BLANC
Cod, cockles, bok choy, roasted tomato, dill, beurre blanc

Sint-Jacobsvrucht

KROKANTE ZWEZERIK - AARDPEER - WINTERTRUFFEL - AARDAPPELCREMEUX
Scallops, crispy veal sweetbread, Jerusalem artichoke, truffle, potato crèmeux

Mechelse koekoek

ARTISJOK "BARIGOULE" - NOIRMOUTIER AARDAPPEL - MORIELJES
Malines chicken, artichokes à la Barigoule, Noirmoutier potato, morels

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY
Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 16
KAAS IPV DESSERT € 12

Bloedsinaasappel

WITTE CHOCOLADE - ROZEMARIJN - LAVENDELHONING - VANILLE
blood orange, white chocolate, rosemary, lavender honey, vanilla

+ AANGEPASTE WIJNEN
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

5 - GANGEN MENU

110

GANZENLEVER - KABELJAUW - SINT-JACOBSVRUCHT -
MECHELSE KOEKOEK - BLOEDSINAASAPPEL

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.