

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

TARTAAR - GEBAKKEN - CEVENNE UI - JONGE BLOEMKOOL - LIMOEN

Tartare and baked Norway lobster, Cévennes onion, cauliflower, lime

Skrei

ZEEKRAAL - GEMARINEERDE VENKEL - JUS VAN ZEEUWSE OESTER

Norwegian Arctic cod, samphire, marinated fennel, Zeeland oyster sauce

Schartong

SINT-JACOBSVRUCHT - PARELCOUSCOUS - POSTELEIN

Lemon sole, scallop, couscous, purslane

Kalfszwezerik

KALFSWANG - RAVIOLI - TRUFFEL - PERIGORD SAUS

Sweetbread, veal cheek, truffle, ravioli, sauce Périgueux

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY

Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 16

KAAS IPV DESSERT € 12

Rabarber

WITTE CHOCOLADE - FRAMBOOS - LYCHEE - ROZENWATER

White chocolate, rhubarb, raspberry, lychee, rose water

+ AANGEPASTE WIJNEN
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

5 - GANGEN MENU

110

LANGOUSTINE-SKREI-SCHARTONG-ZWEZERIK-RABARBER

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.