

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

Kreeft

SALADE "CAPRESE" - AVOCADO - BASILICUM-BURRATA IJS

Lobster, Caprese salad, avocado, basil-burrata ice cream

Zeebaars

BOUCHOT MOSSELEN - ZEEKRAAL - HANDGEPELDE GARNALEN

Sea bass, bouchot mussels, samphire, shrimps

Zeeduivel

LINTPASTA - VENKEL - WATERKERS - GROENE KRUIDEN

Monkfish, pasta, fennel, watercress, green herbs

Runds filet pur

CONFIT SHORT RIB - DUXELLE PARIJSE CHAMPIGNONS - GANZENLEVER

Beef, short rib confit, mushrooms duxelle, goose liver

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY

Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 16

KAAS IPV DESSERT € 12

Kersen

AARDBEI - LAVENDELHONING - HIBISCUS - LIMOEN

cherries, strawberries, lavender honey, hibiscus, lime

+ AANGEPASTE WIJNEN
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

5 - GANGEN MENU

115

KREEFT - ZEEBAARS - ZEEDUIVEL - RUNDS - KERSEN

155

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.