

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

BULGUR - MENTON CITROEN - KOMKOMMER - OPGELEGDE UI - HUMUS

Norway lobster, bulgur, Menton lemon, cucumber, pickled onion, hummus

Rode poon

BOUILLABAISSSE - VIOLET ARTISJOK - COURGET - ROUILLE

Tub gurnard, bouillabaisse, artichoke, zucchini, rouille

Zeetong

GOUJONETTES - GROENE ASPERGE - TOMAAT - AUBERGINEKAVIAAR

Sole, green asparagus, tomato, eggplant caviar

Coquelet

GANZENLEVER -RATATOUILLE "PROVENÇALE" - AARDAPPELCREMEUX MET TRUFFEL

Cockereel, goose liver, ratatouille, creamy potatoes with truffle

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY

Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 18

KAAS IPV DESSERT € 14

Cavaillon meloen

WITTE CHOCOLADE - ABRIKOOS - LAVENDELHONING

Cavaillon melon, white chocolate, apricot, lavender honey

+ AANGEPASTE WIJNEN
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

5 - GANGEN MENU

115

LANGOUSTINE-RODE POON-ZEETONG-COQUELET-CAVAILLON

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.