

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

FLAN VAN EEKHOORNTJESBROOD - BUTTERNUT - MALDONADO

Norway lobster, porcini mushroom flan, pumpkin, Maldonado

Zeebaars

PARELCOUSCOUS - GEBRANDE BLOEMKOOL - AARDPEER

Sea bass, couscous, roasted cauliflower, Jerusalem artichoke

Sint-jacobsvrucht

POT-AU-FEU OSSENSTAART - SHIITAKE - AARDAPPELCREMEUX

Baked scallops, oxtail stew, shiitake

Patrijs

SUPREME - BRIOCHE GEVULD MET STOVERIJ VAN DE BOUTJES - SAVOOIKOOL

Partridge, confit of the legs, parsley root, savoy cabbage

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY

Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 18

KAAS IPV DESSERT € 14

Doyenne peer

CHOCOLADE MADAGASCAR 67 % - STERANIJS - KANEEL

Pear, Madagascar chocolate, star anise, cinnamon

+ AANGEPASTE WIJNEN
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

5 - GANGEN MENU

115

LANGOUSTINE-ZEEBAARS-COQUILLE-PATRIJS-PEER

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.