



Menu

Om te delen / À partager:

- Zoete aardappel hummus - olijf - za'atar

Houmous de patates douces - olives - za'atar

- Gefruite schorseneren - cashewbearnaise

Salsifis frits - béarnaise aux noix de cajou

- Gravlax van zalmforel - rode biet - appel - mierikswortel

Gravlax de truite saumonée - betterave - pomme - raifort

- Boeuf persillé - ravigotte saus - groenten pickles

Boeuf persillé - sauce ravigote - pickles de légumes

- Moroccan bread - Home butter

Chiperones fritos - lookpijppjes - piquillo peper - zwarte look (*)

Chipirons frits - ciboulette - poivrons pequilo - ail noir (*)

Fried baby squids - chives - piquillo peppers - black garlic (*)

Kalfslende - crème van erwten - jonge wortel - jus rozemarijn - kropsla - krieltjes

Filet de veau - crème de petits pois - jeunes carottes - jus au romarin - laitue

Veal loin - pea cream - young carrot - rosemary jus - salad - baby potatoes

of / ou

Gebakken roggeveugel - daslookboter - spinazie - grijze garnalen - Anna aardappel

Aile de raie poêlée - ail des ours - épinards - crevettes grises - pdt anna

Skate wing - wild garlic butter - spinach - grey shrimps - anna potato

The Chef's favorite Dessert

Price 3 services : € 55,00 / p.p.-€ 73,00 /p.p. incl. wines, waters

Price 4 services (*) : € 70,00 / p.p.-€ 92,00 /p.p. incl. wines, waters

Gelieve de menukeuze en de hoofdgerechten ten laatste 3 dagen op voorhand te

bevestigen. Allergieën ook melden aub

Veillez confirmer le choix du menu et les plats principaux au moins 3 jours à

l'avance. Veuillez également signaler les allergies