



## Menu

### Om te delen / À partager:

- **Wonton van zwarte pens** - rode kool - sweet chili saus

**Wonton de boudin noir** - chou rouge - sauce de piments doux

- **Espuma butternut** - polentafriet - chili jam

**Espuma de butternut** - frites de polenta - compote de piment

- **Crème van cashewnoten** - pickles van radijs en wortel

**Crème de noix de cajou** - radis et carottes en pickles

- **Oeuf mimosa** - tarama - ansjovis - sucrines

**Oeuf mimosa** - tarama - anchois - sucrines

- **Moroccan bread** - Home butter

\*\*\*

**Zeemesjes in het groen (\*)**

**Couteaux de mer au vert (\*)**

**Sea knives in green (\*)**

\*\*\*

**Ballotin van hoevekip red label** - morieljes - schorseneren- vin jaune

**Ballotin de poulet fermier label rouge** - morilles - salsifis - vin jaune

**Ballotin of farm chicken red label** - morels - salsify - vin jaune

of / ou

**Zeebaars** - groene kool - gebrande spruitjes- jus van gerookte mossel

**Bar** - chou vert - choux de bruxelles braisés - jus de moules fumées

**Sea bass** - green cabbage - roasted Brussels sprouts - smoked mussels jus

\*\*\*

### 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

Veuillez confirmer le choix du menu et les plats principaux au moins 3 jours à l'avance. Veuillez également signaler les allergies