



Menu

Om te delen / À partager:

- Prei in vinaigrette - dille - Mojama

Poireaux à la vinaigrette - aneth - Mojama

- Hummus van cocosbonen - tomaten chermoula - pimenton

Houmous de haricots coco - tomates chermoula - piment

- Arancini - boerenkool - fontina kaas - pompelmoes

Arancini - chou frisé - fromage fontina - pamplemousse

- Briwat van geitenkaas - koolrabi - ketchup van rode biet

Briwat au fromage de chèvre - chou-rave - ketchup de betterave

- Moroccan bread - Home butter

Sint Jacobsoester - aardpeer - avruga - beurre blanc (*)

Noix de Saint-Jacques - Topinambour - avruga - beurre blanc (*)

Scallops - Jerusalem artichoke - avruga - beurre blanc (*)

Gegrilde sliptongetjes à la grenobloise - salade - pommes allumettes

Solettes grillées à la grenobloise - salade - pommes allumettes

Grilled soles à la grenobloise - salad - pommes allumettes

of / ou

Vol au vent van fazant -boschampignons -mousseline van Lambik - spruiten kroketjes

Vol-au-vent de faisan - champignons des bois - mousseline de lambic - croquettes de

choux de Bruxelles

Pheasant vol-au-vent - mushrooms -Lambic mousseline -Brussels sprouts croquettes

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