



Menu

Hapje / amuse

Gemarineerde sardines - geroosterde rode kool - rozijn - labneh

Sardines marinées - chou rouge - raisins secs - labneh

Marinated sardines - roasted red cabbage - raisin - labneh

of / ou

Rundstartaar - haringkaviaar - knolselder - zure room

Tartare de bœuf - caviar de hareng - céleri-rave - crème épaisse

Beef tartare - herring caviar - celeriac - sour cream

Kalfszwezerik - witloof - truffel - jus van madeira (*)

Ris de veau - chicon - truffe - jus au madère (*)

Veal sweetbread - chicory - truffle - madeira jus (*)

Hertenfilet - aardpeer - tijm - granaatappel - wild jus

Filet de biche - topinambour - thym - grenade - jus de gibier

Deer fillet - Jerusalem artichoke - thyme - pomegranate - wild game jus

of / ou

Zeeduivel - romesco - kikkererwten - vongole - prei

Lotte - romesco - pois-chiche - coquillages - poireau

Monkfish - romesco - chickpeas - vongole - leek

The Chef's favorite Dessert

Price 3 services : € 62,00 / p.p.-€ 85,00 /p.p. incl. wines, waters

Price 4 services (*) : € 78,00 / p.p.-€ 105,00 /p.p. incl. wines, waters

Gelieve de menukeuze alsook de voor- en hoofdgerechten ten laatste 3 dagen op voorhand te bevestigen. Allergieën ook melden aub

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