



Menu

Hapje / amuse

Garnaalkroketten huisbereid

Croquettes aux crevettes maison

Shrimp croquettes home made

of / ou

Marbré van rund - ganzelever - tartufata - jonge scheuten

Marbré de boeuf - foie gras - tartufata - jeunes pousses

"Marbré" Beef - goose liver - tartufata - salad of young shoots

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 : € 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 voor-
hand 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