

MENU

GASTRONOMIQUE

MENU GASTRONOMIQUE DRIE GANGEN (voorgerecht – hoofdgerecht – dessert)	39,50
WIJNARRANGEMENT DRIE GANGEN	22,50

MENU GASTRONOMIQUE VIER GANGEN (voorgerecht – tussengerecht - hoofdgerecht – dessert)	47,50
WIJNARRANGEMENT VIER GANGEN	29,50

CHEF & SOMMELIER

VIJF GANGEN MET WIJNARRANGEMENT, WATERS EN KOFFIE – THEE EN FRIANDISES

ALL IN 89,00

A LA CARTE

VOORGERECHTEN

Kalfspaté, flageolets, brioche, zilverui, frisée moutarde	14,75
Dorade cheviche, venkel, ventrencina, saffraan	14,75
Steak tartare, avocado, truffel, bleekselderij	14,50
Bonbon geitenkaas, courgette, zuurdesem, trostomaat	13,50
'Fines de Claires', rode wijnazijn, sjalot (per stuk)	3,25

TUSSENGERECHTEN

Coquille, asperge nage, boquerones, focaccia	18,50
Schaaldieren bisque, gamba raviolo	16,50
Zwezerik, doperwten, chorizo, paddestoelen	19,50

HOOFDGERECHTEN

Vis van de markt	dagprijs
Heilbot, macaroni, snijbiet, kwartelei, schaaldieren	29,50
Simmenthaler runderlende, aardappelgratin, artisjok, port	28,50
Kwartel, eendenlever, spek, tuinbonen, veldaarappel, morilles	26,50
Risotto, truffel, asperges, hoeve ei, parmezaan	22,50