



## ZATERDAG AVOND MENU

- 5-GANGEN MENU : PP 148,00 EURO – MET WIJN SELECTIE : PP 215,00 EUROS
- ◆ 6-GANGEN MENU : PP 179,00 EURO – MET WIJN SELECTIE : PP 254,00 EUROS
- ✧ 7-GANGEN MENU : PP 231,00 EURO – MET WIJN SELECTIE : PP 316,00 EUROS

Rug van jong konijn, lichte room met Aurélie geitenkaas,  
quinoa en rozemarijn

of

Duo van gerookte paling, wilde mierikswortel,  
granny Smith en krokant zoete chili

Sint-Jakobs vruchten uit Dieppe met wilde paddenstoelen,  
pastinaak, knoflook slakken uit Namen

- ◆ Gebakken eendenlever, venkel en zoete Cevennen ui,  
mix crumble en oude balsamico

Gebraden griet, Zeeuwse oesters, grenache rode wijn sauce,  
saffraan meiknolletjes , broccoli (min. 2 personen)

of / en ✧

Reeboknootjes, «Mabrew» sap, , cabus kool, schorseneren, gerookt spek

Mini peren gepocheerd met « 7 thee smaken », gember sorbet,  
zandkoek citrine, dragon, coulis van zwarte bessen

Ganache van Pérou chocolade 64% Belcolade,  
frambozenmarmelade met citroenmelisse

WARME KAAS : Krokante pastilles van Reblochon, frambozenvinaigrette met olijven en spek  
(te bestellen bij het begin van de maaltijd,  
+ 16,00 euros per persoon, minimum 2 personen)

BEDIENING EN BTW INBEGREPEN

OKTOBER - DECEMBER 2018

Gelieve ons alle allergieën of speciale dieetwensen te vermelden.