



PER TAFEL :

DIT MENU WORDT NIET OP VRIJDAG- EN ZATERDAGAVOND BEDIEND:

PP 99,00 EUROS – MET WIJN SELECTIE: PP 148 EUROS

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

---

Mi-cuit van zalmforel, groene linzen uit Puy,  
artisjok met hazelnootolie en Merlot azijn

---

Kalfslonghaas met Timut Peper uit Nepal,  
cannelloni van kalfswang met Gentse mosterd

---

Mousse van exotische vruchten met sambabloem,  
geroosterde ananas, licht jus, vanille, citroengras

PER TAFEL : LAATSTE BESTELLINGEN : 13 U EN 21 U

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

---

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)

COMME CHEZ SOI

LIONEL & LAURENCE RIGOLET



## ONZE MENU'S

BEDIENING EN BTW INBEGREPEN

OKTOBER - DECEMBER 2018

**Gelieve ons alle allergieën of speciale dieetwensen te vermelden.**