

ONZE MENU'S

Per tafel : dit menu wordt niet op vrijdag- en zaterdagavond bediend

pp : 87,00 €

Makreelfilet gemarineerd met yuzu,
mengeling van jonge pijlinktvis met olijfolie en zachte peper coulis
■
Gebakken zeewolf met citroenkruid, butternutpuree en sap van jonge wortelen
■
Gegrilde hoeve gevogelte gevuld met shiitake en dragon, gefrituurde wilde rijst
■
Vruchtenconsommé met munt, aardbeiensorbet met gember



Per tafel : laatste bestellingen : 13 u 00 en 21 u 00

6-gangen menu : 147,00 € pp

❖ 7-gangen menu : 191,00 € pp

Carpaccio van sint-jakobsvruchten met Oosterse specerijen
■
Schelpdierenbouillon, Guillaudeau oester en poon met zeekraal
■
Zeebaarsfilet en fijn gesneden kreeft met basilicum, venkel salade met saffraan
■
Gebakken zonnevis met chorizo en lardo,
quinori met arganolie en coulis van broccoli
of
Jonge konijnrollade met Espelette peper, groentemengeling met look
(minimum 2 personen)
■
❖ *Pluma van duroc varken met zomertruffel, artisjok en aardperen*
■
Geweekte perziken met een reductie van oude balsamico azijn,
ananassorbet met kirsch
■
Krokante chocolade met kokosnoot,
mille-feuille van witte chocolade met kersen

Warme kaas : Gekarameliseerde granny-smith ravioli met herve kaas
(te bestellen bij het begin van de maaltijd, + 12,00 € per persoon, minimum 2 personen)