



PER TAFEL :

DIT MENU WORDT NIET OP VRIJDAG- EN ZATERDAGAVOND BEDIEND:

PP 99,00 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 199,00 EURO – MET WIJN SELECTIE : PP 274,00 EUROS

✦ 7-GANGEN MENU : PP 249,00 EURO – MET WIJN SELECTIE : PP 334,00 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**

◆ **Bouillon met parfum uit de Vaucluse, knapperige ossenstaart,
gestoofde Roscoff uien en verse truffel**

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

of / en ✦

Hindenoetjes, «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

JANUARI - FEBRUARI 2019

Gelieve ons alle allergieën of speciale dieetwensen te vermelden.