

ONZE MENU'S

Zomer 2025

Per tafel

Texturen van tomaten met basilicum, granité van onze Kombucha met yuzu, Cabriolait en Merx gekruid kazen

• • •

Fijne handgesneden ossenhaas, gerookte broccolipuree, zwarte knoflook, soja
Supplement kaviaar Oscietra Special Selection (10gr) 25,00€

• • •

Gebakken witte heilbot, gelakte aubergine met miso, aioli, coulis van spinkrab

• • •

6 / 7 Zeebaarsfilet, mosselen op de Kamado, venkel, beurre blanc met steranijsbloem

• • •

7 Bretoense kreeft, zomertruffel, open ravioli met klauw en kalamansi, uiencompote met citroenverbena

• • •

Suprême van kwartel, gebakken eendenlever, cantharellen, amandelen, frambozenazijn

• • •

Smaakvariaties met abrikoos en bloemenhoning

5-gangen menu : pp 185,00 €
met aangepaste wijnen (1 glas per gerecht) : pp 260,00 €
Laatste bestelling 20u30

6 **6-gangen menu :** pp 215,00 €
met aangepaste wijnen (1 glas per gerecht) : pp 300,00 €
Laatste bestelling 20u15

7 **7-gangen menu :** pp 250,00 €
met aangepaste wijnen (1 glas per gerecht) : pp 340,00 €
Laatste bestelling 20u00

Bediening en BTW inbegrepen

Gelieve ons op de hoogte te brengen van al uw voedselallergieën en speciale dieetwensen.
Uit respect voor onze teams, sluiten we ons huis om 00u15

VOOR WIJZIGINGEN AAN HET MENU WORDT EEN TOESLAG GEREKEND