



## Voorgerechten

*Bretoense langoustines met raviolis van kalfskop en jus van foelie* €34,00

*Zwarte pens van kreeft met Golden Delicious appel en nantuasaus* €39,00

*Huisgemaakte terrine van ganzenlever met butternut pompoen, passievrucht en wattleseeds* €32,00

*Gefrituurd hoeve-ei met crème van kastanjes en luchtige lardo di Colonnata* €27,00

*Bereidingen van knolselder met truffel uit Richerenches* €43,00

Elke middag serveren we alsook een 2 gangen lunchmenu gevolgd door zoetigheden met koffie of thee € 35,00





## Hoofdgerechten

*Licht gezouten kabeljauwfilet met aardpeer en vadouvan,  
pickles van eekhoorntjesbrood* €38,00

*Zeetong "Véronique" met jus van verjus en dauphine  
aardappel* €44,00

*Grietfilet met béarnaise van goudmerk mosselen,  
compressie van spinazie* €42,00

*Fazant "Albufeira" met krokante polenta en met merg  
gegratineerd grondwitloof* €43,00

*Sneeuwhoen met rode biet en gemarineerde oerwortel, jus  
geparfumeerd met Lagavulin single malt* €48,00

*Gegratineerde varkenswangen met miso, snijbonen en  
krokante aardappel* €38,00

Bent u allergisch of intolerant aan bepaalde voedingsstoffen of ingrediënten, stel ons op de hoogte.





## Ontdekkingskluis

*Geplette sint-jakobsnootjes met lardo di Colonnata en San Daniele-24 maanden gerijpt*

\*\*\*

*Licht gezouten kabeljauwfilet met aardpeer en vadouvan, pickles van eekhoortjesbrood*

\*\*\*

*Fazant "Albufeira" met krokante polenta en met merg gegratineerd grondwitloof*

\*\*\*

*Assortiment kazen geaffineerd door kaasmeester Van Tricht (suppl. €16,00)*

\*\*\*

*Ruby / mascarpone / veenbes / matcha*

Ontdekkingskluis €69,00  
Menu per tafel te nemen.  
Vanaf 6 personen vragen wij U om de menu te nemen, dit om wachttijden te beperken.





## Nagerechten

Assortiment kazen geaffineerd door kaasmeester Van Tricht	€16,00
Dame blanche van vanille uit Tahiti	€12,00
Ruby / mascarpone / veenbes / matcha	€15,00
Ceçi n'est pas une orange Winnend dessert Prosper Montagné 2010	€14,00
Café glacé FRANQ	€12,00
Parfait van pistache zoals een Norvégienne	€14,00



### **Porto**

Fonseca tawny port €7,00

### **Madeira**

Boal Old Reserve 10 jaar €14,00

Verdelho Old Reserve 10 jaar €14,00

### **Marsala**

Marsala Superiore Dolce €6,00

### **Zoete wijnen**

Waipara - Pegasus Bay "Final" €65,00

100% Chardonnay

2011 - 37,5 cl

Sauternes - Ch. Simon €28,00

90% Semillon - 8% Sauvignon - 2% Muscadelle

2010 - 37,5 cl

### **Speciale Koffie**

Ierse koffie €12,00

Italiaanse koffie €12,00

Antwerpse koffie €12,00

Franse koffie €12,00

Baileys koffie €12,00