



Voorgerechten

Bretoense langoustines met koolrabi en vanille, crumble van boekweit en zestes van bergamot €39,00

Exotisch gemarineerde "Label Rouge" zalm met quinoa en aromaten €32,00

Huisgemaakte terrine van ganzenlever met red love appel en verjus €38,00

Hoppescheuten uit Buggenhout met een gefrituurd hoeve-ei, sabayon van witbier en piment d'Espelette Dagprijs

Imperial Heritage kaviaar met brioche, algen en zure room
"Caviar needs no occasion, it is one!" €65,00

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





Hoofdgerechten

Ballotine van roggeveugel met handgerolde couscous en smaken uit de berberkeuken €42,00

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

Wijting (vis van het jaar) gegaard in japans kersenblad, crème van doperwten en wasabi €38,00

Duifje uit Anjou, risotto van rode biet en Grevenbroecker, de bouten gekonfijt met arabica koffie €45,00

Tournedos Rossini van Holstein rund, dikke frieten gegaard in ossevet "Bien cuit is animal abuse" €65,00

Dunne lende van Ternera Rubia kalf met structuren van wortel, klaver en jus van zoethout €49,00

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





Ontdekkingskluis

*Exotisch gemarineerde "Label Rouge" zalm met quinoa en
aromaten*

*Wijting (vis van het jaar) gegaard in japans kersenblad,
crème van doperwten en wasabi*

*Dunne lende van Ternera Rubia kalf met structuren van
wortel, klaver en jus van zoethout*

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

Schwarzwälder kirschtorte 2.0

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
Schwarzwälder kirschtorte 2.0	€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 €30,00

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