



## 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 € 39,00





## 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