**Voorgerechten**

*Carpaccio van langoustines met “salade caprese”, luchtige scamorza en watermeloen €34,00*

*“Tomaat in de hoofdrol” €28,00*

*Huisgemaakte terrine van ganzenlever met abrikoos, pistache en duindoornbes, briochetoast €32,00*

*Tartaar van carabineiros met Imperial Gold kaviaar, yuzu en verjus €72,00*

*Koningskrab met gekonfijte Roma tomaten en hazelnoot uit Piëmonte €56,00*

Elke middag serveren we alsook een 2 gangen lunchmenu gevolgd door zoetigheden met koffie of thee € 42,50

**Hoofdgerechten**

*Zeetong “Normande” met bouillabaisse-aardappel €55,00*

*Koningspoon met kaviaar van eierplant, jonge courgette met olie van piment €36,00*

*Wilde tarbot met béarnaise van algen, estouffade van kreukeltjes en peulerwten €65,00*

*Krokant gebakken kalfszwezerik met gebraden ananas, condimenten van cacaoschors, chili en kokos €53,00*

*Jong duifje gegaard op hooi met specerijen en kersen €50,00*

*Lamsfilet met saus van Blu di Bufala, compressie van spinazie en zwarte look* €48,00

Bent u allergisch of intolerant aan bepaalde voedingsstoffen of ingrediënten, stel ons op de hoogte. De samenstelling van onze gerechten kan wijzigen.

**Ontdekkingskluis**

*“Tomaat in de hoofdrol”*

*\*\*\**

*Koningspoon met kaviaar van eierplant, jonge courgette met olie van piment*

*\*\*\**

*Lamsfilet met saus van Blu di Bufala, compressie van spinazie en zwarte look*

*\*\*\**

*Assortiment kazen geaffineerd door Van Tricht*

*(suppl. €16,00)*

*\*\*\**

*Aardbeien Romanoff 2.0*

Ontdekkingskluis €85,00

Menu per tafel te nemen.

Vanaf 5 personen vragen wij U om de menu te nemen, dit om wachttijden te beperken.

**Nagerechten**

Assortiment kazen geaffineerd door Van Tricht €16,00

Dame blanche van vanille uit Tahiti €12,00

Aardbeien Romanoff 2.0 €15,00

Café glacé FRANQ €14,00

Soufflé van bittere chocolade met vanilleroomijs (Wachttijd ca. 20 min) €16,00

**Porto**

Niepoort tawny 10y €8,50

**Madeira**

Verdelho Old Reserve 10 jaar €14,00

**Marsala**

Marsala Superiore Dolce €6,00

**Zoete wijnen**

Dom. Cauhapé - Noblesse du temp “moulleux”- Jurançon

Petit Manseng – 2009 37,5 cl €65,00

Château Camperos - Sauternes

Sémillon – 2015 €48,00

**Speciale Koffie**

Ierse koffie €12,00

Italiaanse koffie €12,00

Antwerpse koffie €12,00

Franse koffie €12,00

Baileys koffie €12,00