



## Voorgerechten

*Carpaccio van Sint-Jakobsvrucht met flan van artisjok en jalapeño, umami saus met gefermenteerde look en bottarga* €33,00

*Rigatoni met ricotta en truffel, langoustines en gesmolten lardo di Colonnata* €48,00

*Huisgemaakte terrine van ganzenlever met peer, vanille en crumble van peperkoek en cacaochors* €36,00

*Tartaar van carabineiros met Imperial Gold kaviaar, yuzu en verjus* €75,00

*“Toast champignon” van eekhoorntjesbrood* €34,00

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





## Hoofdgerechten

*Zeetong "Veronique" met sabayon van riesling en dauphine aardappelen* €55,00

*Mowi op lage t° gegaard met kreeftenboter, groene selder met granité van samba en aalbes, olie van penja-peper* €38,00

*Wilde tarbot met knolselder en gebrande prei, saus van jasmijn en algen* €65,00

*Grijspootpatrijs gebraden met druivenblad, eekhoorntjesbrood en savooikool* €55,00

*Jonge pekingeend met specerijen, knolselder en rode biet met bramen* €48,00

*Piepkuiken met Albufeira-saus en frietjes van kikkererwten, de bouten zoals een "coq au vin"* €50,00

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





## Ontdekkingskluis

*Carpaccio van Sint-Jakobsvrucht met flan van artisjok en jalapeño, umami saus met gefermenteerde look en bottarga*

\*\*\*

*Mowi op lage t° gegaard met kreeftenboter, groene selder met granité van samba en aalbes, olie van penja-peper*

\*\*\*

*Jonge pekingeend met specerijen, knolselder en rode biet met bramen*

\*\*\*

*Kaaschariot Franq  
Kazen geaffineerd door kaasmeester "Van Tricht"  
(suppl. €20,00)*

\*\*\*

*De bijenkorf:  
Mandarijn / venkel / duindoorn / honing*

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

Kaaschariot Franq Kazen geaffineerd door kaasmeester "Van Tricht"	€20,00
Dame blanche van vanille uit Tahiti	€12,00
De bijenkorf : Mandarijn / venkel / duindoorn / honing	€15,00
Café glacé FRANQ	€14,00
Aarde: Chocolademousse / karamel / olijf	€16,00



### **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**

Bodegas Menade "dulce"- Rueda  
Sauvignon blanc – 2018 50 cl €32,00

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