



Voorgerechten

*Carpaccio van Holstein rund met tomaat en jalapeño,
gerookte ansjovis met balsamico van rode biet* €36,00

*Gazpacho van peulerwtjes en zurkel, tartaar van
langoustines met ricotta en olie van de corail* €45,00

*Tartaar van carabineros met Imperial Gold Caviar, gel van
verjus en kaffir* €78,00

*Witte asperges "Maltaise"
Sinaasappel - vlierbloesem - aalbes* €38,00

*Huisgemaakte terrine van ganzenlever met rabarber en
granaatappel, toast van brioche* €38,00

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



Hoofdgerechten

*Heilbot gegaard met Kalamata olijven en groene komijn,
asperges met emulsie van daslook* €45,00

*Gestoomde wilde tarbot met lamsoor en Royal Belgian
Caviar, beurre blanc van "creamy butter"-reductie* €88,00

*Roggeveugel gegaard in Japans kerselaarblad,
handgerolde couscous met jus van vadouvan en
macadamia* €48,00

*Jong duifje gegaard op hooi met jonge erwtjes en
aardbeien, beignet van de boutjes met chutney van
rabarber en krokante kaantjes* €48,00

*Lamsfilet met Mechelse bloemkool gegaard met algen en
gefermenteerde look* €55,00

*Kalfszwezeriken in korst van zuurdesem, compressie van
spinazie en béarnaise van kreeft* €66,00

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 Holstein rund met tomaat en jalapeño,
gerookte ansjovis met balsamico van rode biet*

*Heilbot gegaard met Kalamata olijven en groene komijn,
asperges met emulsie van daslook*

*Jong duifje gegaard op hooi met jonge erwtjes en
aardbeien, beignet van de boutjes met chutney van
rabarber en krokante kaantjes*

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

*Voorjaarsdessert,
Bora Bora*

Ontdekkingskluis €90,00
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	€14,00
Soufflé van witte chocolade "Ivoire" met pralines roses de Lyon, ijs van cuberdons (wachtijd +/- 20 min)	€18,00
Café glacé FRANQ	€15,00
Voorjaarsdessert, Bora Bora	€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