



Voorgerechten

Carpaccio van langoustines met salade caprese van scamorza en watermeloen €42,00

Slakjes uit Namen met zachte crème van look, gepocheerde kwarteleitjes met emulsie van curryplant en groene kruiden €38,00

Tartaar van carabinieri met Imperial Gold Caviar, gel van verjus en kaffir €82,00

Sashimi van tonijn met gepekeld rammenas, pruimen en bonito €38,00

Huisgemaakte terrine van ganzenlever met Cavaillon meloen en Mexican hot chocolate €39,00

Elke middag serveren we alsook een 2 gangen lunchmenu gevolgd door zoetigheden met koffie of thee € 45,00



Hoofdgerechten

Grietfilet onder korst van tandoori, koshihikari rijst met gekonfijte lyokan en limoenblad €54,00

Op de plancha gebakken wilde zeebaarsfilet met jus van bouillabaisse en mediterrane groenten €56,00

Langzaam gegaarde zeetong met tomaat en courgette, sausje van kokkels en viseitjes €58,00

Magret "Apicius" met compressie van venkel en abrikoos, gel van oabika met jus van de karkas €48,00

Krokant gebakken kalfszwezerik met jus van kersen en girollen, pommes soufflé €55,00

Hoevekip gebraden met specerijen, zoete maïs en gebrande pepers, de bouten gekonfijt met gember en spek €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

Sashimi van tonijn met gepekeld rammenas, pruimen en bonito

Ombervis onder korst van tandoori, koshihikari rijst met gekonfijte lyokan en limoenblad

Magret "Apicius" met compressie van venkel en abrikoos, gel van oabika met jus van de karkas

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

Pêche Melba 2.0

Ontdekkingskluis €95,00
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 pure chocolade met sorbet van framboos (wachtijd +/- 20 min)	€18,00
Café glacé FRANQ	€15,00
Pêche Melba 2.0	€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