



Voorgerechten

*Fijn omeletje gevuld met ricotta, knolselder en scamorza,
olie van kervel* €38,00
Met supplement truffel: dagprijs/gram
Met supplement Imperial gold kaviaar: €30/10 gram

*Kort gebrande langoustinestaarten met koolrabi en vanille
uit Madagaskar, jus van de karkas met verveine en Japanse
boekweit* €46,00

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

*Op de plancha gebakken Sint-Jakobsnoot uit Dieppe met
aardpeer en kastanjes, vinaigrette van vadouvan en
Doyenné du Comice* €44,00

*Huisgemaakte terrine van ganzenlever met mandarijn en
speculaaskruiden, gel van samba-thee* €44,00

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



Hoofdgerechten

Grietfilet onder korst van tandoori, fregola sarda met eekhoornpjesbrood en specerijen €58,00

Licht gepekeld kabeljauwfilet met pastinaak en spruiten, salsa van mango met zuurbes en curry €46,00

Zeetong "Véronique" met muskaatdruiven en verjus, vin jaune sausje met dauphine aardappel €58,00

Fazant "Albufeira", jong witloof gegratineerd met mergpijp en krokante polenta €48,00

Hertenkalffilet met gelei van rode kool en gratin van knolselder, kroketjes van dadels, appel en veenbes €60,00

Tournedos "Rossini" met truffel uit Richerenches en kort gebakken ganzenlever
"Bien cuit = animal abuse" €86,00

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



Ontdekkingskluis

*Fijn omeletje gevuld met ricotta, knolselder en scamorza,
olie van kervel*

Met supplement truffel: dagprijs/gram

Met supplement Imperial gold kaviaar: €30/10 gram

*Op de plancha gebakken Sint-Jakobsnoot uit Dieppe met
aardpeer en kastanjes, vinaigrette van vadouvan en
Doyenné du Comice*

*Fazant "Albufeira", jong witloof gegratineerd met mergpijp
en krokante polenta*

Kaaschariot Franq

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

Structuren van origine chocolade met pastinaak en cassis

Ontdekkingskluis €100,00

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 pistache met sorbet van framboos (wachtijd +/- 20 min)	€18,00
Café glacé FRANQ	€15,00
Structuren van origine chocolade met pastinaak en cassis	€16,00



Porto

Niepoort tawny 10Y €9,50

Madeira

Boal Old Reserve 10 jaar €14,00

Verdelho Old Reserve 10 jaar €14,00

Marsala

Marsala Superiore Dolce €6,00

Zoete wijnen

Château Camperos - Sauternes
Sémillon – 2015 €48,00

Speciale Koffie

Ierse koffie €14,00

Italiaanse koffie €14,00

Antwerpse koffie €14,00

Franse koffie €14,00

Baileys koffie €14,00