



Voorgerechten

Carabineiro gevuld met gerookte ganzenlever en granny smith, balsamico van rode biet €46,00

Kort gebrande langoustinestaarten met koolrabi en vanille uit Madagaskar, jus van de karkas met verveine en Japanse boekweit €48,00

Geplette Sint-Jakobsnoot met Mangalica ham 24 maanden gerijpt en Lardo di Colonnata €44,00

Tartaar van langoustines met Imperial Gold kaviaar, gel van verjus en kaffir €84,00

Huisgemaakte terrine van ganzenlever met vlierbes en Nyangbo 68%, briochetoast €44,00

Elke middag serveren we alsook een 2 gangen lunchmenu gevolgd door zoetigheden met koffie of thee € 48,50



Hoofdgerechten

Wilde tarbot met luchtige polderaardappel en wintertruffel uit Richerenches €88,00

Zeeduivel met structuren van knolselder en lavas, blanke botersaus met jeneverbes €54,00

Skreifilet met bloemkool en bottarga, emulsie met licht gerookte skrei-eitjes en creamy butter azijn €58,00

Jong duifje gegaard op hooi onder korst van amarant, crème van schorseneren en sojaboontjes €55,00

Krokant gebakken kalfszwezeriken met zoethout, ganzenlever en braambes €62,00

*Tournedos "Rossini" met truffel uit Richerenches en kort gebakken ganzenlever
"Bien cuit = animal abuse"* €88,00

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



Ontdekkingskluis

*Carabineiro gevuld met gerookte ganzenlever en
granny smith, balsamico van rode biet*

*Zeeduivel met structuren van knolselder en lavas,
blanke botersaus met jeneverbes*

*Jong duifje gegaard op hooi onder korst van amarant,
crème van schorseneren en sojaboontjes*

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

Buñuelo met Amalfi citroen en Ivoire chocolade

Ontdekkingskluis €105,00

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 grand marnier, sorbet van bloedsinaasappel (wachtijd +/- 20 min)	€18,00
Café glacé FRANQ	€15,00
Buñuelo met Amalfi citroen en Ivoire chocolade	€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