

Menu van de Chef
Op vrijdagavond en zaterdag
(Ook op reservatie)

Trio van wildpaté

-
- Gerookte eendenborst met
tjergergarnalen, passie, komkommer,
radijzen en yuzu

-

- Sorbet van de Chef

-

- Van Picasso tot foie gras, passie met
verrassende toetsen
-

Gebakken zalm met seizoensgroenten

OF

Hertenkalf filet met wild garnituur

-

Dessert van de Chef

- | | |
|------------------|--------|
| 3-gangen menu | 45.00€ |
| • 5-gangen menu | 59.00€ |
| •• 6-gangen menu | 80.00€ |



Business Menu
Iedere middag

Een heerlijke vaste menu per tafel.
Samengesteld met dagverse producten.

Verse garnaalkroket, handgepelde
garnalen met een fris slaatje

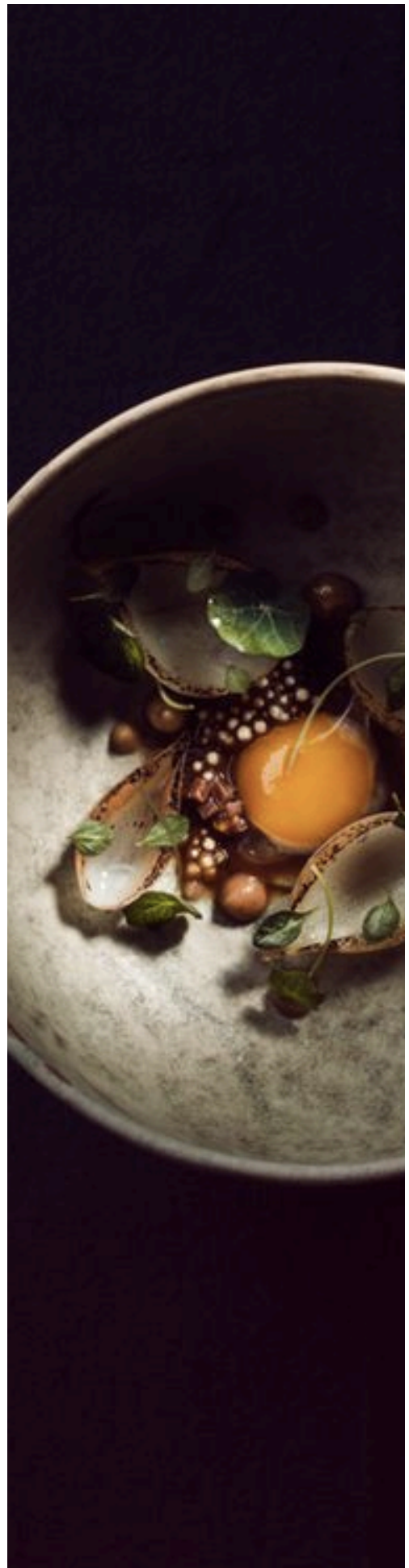
-

Magret de canard, champignons, een
wijnsaus met verse gesneden frieten

-

Dessert van de Chef

45.00€



Lunch
11u 45 - 14u 00

Dinsdag | Woensdag | Donderdag | Vrijdag
Middag

Stoofpotje van hert met wildgarnituur en
purée

OF

Sint-jacobsnoten gebakken met
zeekraal en purée

-

Dessert van de Chef

18.00€



