

DINER

Dit menu wordt enkel op reservering geserveerd.

Wijzigingen voorbehouden.

Asperge • daslook • eidooier

Andijvie • burrata • komijn

Coquille • roodlof • magnolia

Brioche • boter • tuinkruiden

Lam • doperwt • wortel

Roquefort • appel • boekweit*

Hibiscus • gember • eenkoorn

6 gangen € 69.5 | 7 gangen* € 77.5

Dranken-pairing halve glazen € 23.5 | € 27.5

A LA CARTE

Vanaf 15 mei. Voor een vlot service raden wij aan van tevoren te reserveren.

Wijzigingen voorbehouden.

Voor

Caesarsalade met tomaat, parmezaan en ansjovisdressing

Salade Burrata met balsamico

Steak tartare

Soep van het seizoen

Hamachi crudo

Hoofd

Vis van de maand

Runderhaas (140gr)

Chateaubriand (160gr)

Dry aged Simmentaler (180gr)

Hoofdgerechten worden geserveerd met hollandaisesaus, salade en frites.

Na

Dame blanche

Vanille-ijs, cacao nibs, caramel, pinda

Aardbei, huisgemaakte advocaat, limoen-verveine-sorbetijs

Gebak van het seizoen

Aperitief menu

Snacks

Geroosterde gemengde noten

Aperitiefplank

Onze favoriete kazen en charcuterie,

zuurdesembrood en olijven

Kaasbordje (v)

Met zuurdesembrood en stroop

Oesters per stuk / per 6

Natuur | citrus kosho

Huisgemaakt ijs

Roomijs

Vanille, chocola, aardbei

Sorbet

Citroen, framboos

Huisgemaakte brioche met keuze uit:

Bresaola

Geitenkaas (v)

Truffelkaas (v)

Achterham

Truffelsalami

Brandnetelkaas (v)

Uit de frituur

6 stuks per portie

Black-Angusbitterbal

Kreeftbitterbal

Garnaalcroquet mini

Oude-kaascroquet mini (v)

Runddraadjesvlees-bitterbal