

MENU JEFF

ZALM

waterkers / groene appel / venkel / dille olie

SCHELVIS

broccoli / mossel / vermouth / bieslook

MECHELSE KOEKOEK **

kokkels / tagliatelle van prei / zeewier krokant / kippenjus

(supplement kaviaar 15€)

SPEENVARKEN

boerenkool / aardappel / kamille

KAAS VAN DE KAASTAFEL ***

(supplement 9€)

APPELSIEN

steranijs / vanille ijs / amandel krokant

4 Gangen 75€	Selectie wijnen	38€
	Selectie van infusies	31€
5 Gangen 85€ **	Selectie wijnen	45€
	Selectie van infusies	38€
6 Gangen 95€ ***	Selectie wijnen	51€
	Selectie van infusies	45€

Ons zorgvuldig samengestelde menu wordt per tafel geserveerd, zodat het hele gezelschap samen kan genieten van een culinaire reis door de seizoenen en onze streekproducten.

A la carte

TERRINE VAN GANZENLEVER

39€

Een mooie plak zelfgemaakte terrine van ganzenlever met vers getoast brioche brood en dit vergezeld van een compote van vijgen.

POMMES MOSCOVITE (30 GR ROYAL BELGIUM CAVIAR)

95€

Lekker klassiek zoals het hoort een gekookte aardappel, zure room, fijn gesneden bieslook en een mooie lepel Belgische Oscietra kaviaar.

TARBOT

59€

Een van de lekkerste vissen uit onze Noordzee, deze grillen we voor de smaak en garen deze rustig verder terwijl we de garnituren bereiden, gestoofde spinazie, cocotte aardappelen met peterselie en afgewerkt met een lichte champagne saus.

ZWARTPOOT KIP IN 2 GANGEN GESERVEERD PER 2P

45€ pp

1 ste gang: de bouten geplukt, gelakt en verwerkt in een krokante salade.

2 de gang: de filet op lage temperatuur gegaard, afgewerkt met groeten van het seizoen, saus Albufera.

KAZEN VAN DE KAASTAFEL

25€

Een assortiment van 5 kazen wekelijks samengesteld door onze leverancier en geserveerd met noten, stroop, druiven en heerlijk notenbrood.

MOELLEUX CHOCOLADE TAARTJE

18€

Vers gedraaid vanille ijs en een krokant van geroosterde cacao bonen

À la carte wordt enkel geserveerd op woensdag, donderdag en vrijdagmiddag.