

BIB GOURMAND

Hapjes van de chef

Mises en bouche du chef

-

Ceviche van roodbaars / kersen / radijs / komkommer / hazelnoot

Ceviche de sébaste / cerise / radis / noisette / concombre

of

ou

Gegrilde maïs / eendenlever / prei / gerookte rund / pistache

Maïs grillé / foie de canard / poireaux / boeuf fumé / pistache

-

*** Mechelse asperge / Wagyu / morilles / daslook ***

** Asperge de Malines / ail des ours / morilles / Wagyu**

-

«Tarbot / saffraan / bintje / handgepelde garnalen / pistou

Turbot / safran / bintje / crevettes grises épluchées main / pistou (Supl. +10€)

(Suppl. +10€)

of

ou

Gekonfijte Limousin runderwang / wortel / salie / graanmosterd / fijne kruiden

Joue de boeuf Limousin confite / carottes / sauge / moutarde en grains / fines herbes

-

Mille-feuille / rabarber / ananas / Griekse yaghurt / chocolat Dulcey

Mille-feuille / rhubarbe / ananas / yogurt Grecque / chocolat Dulcey

of

ou

Geaffineerde kazen (kaashuis Bovèr | huisgemaakte confituur

Assortiment de fromages locaux (maison Bovèr) | confiture maison

(Suppl. 5€)

3 gangen menu €55 (wijnen of alcoholvrije sappen incl. +€23)

3 services €55 (vins ou jus non alcoolisé incl. +€23)

*** 4 gangen menu €69 (wijnen of alcoholvrije sappen incl. +€29) ***

*** 4 services €69 (vins ou jus non alcoolisé incl. +€29) ***

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Avez vous une allergie? Dites le nous!