

BRON – seizoensmenu uit de korte keten

Met dit seizoensmenu brengen we een culinaire beleving geïnspireerd op de korte keten. We werken met ingrediënten van dichtbij, rechtstreeks van boeren, vissers en ambachtslui die wij persoonlijk kennen. Een verfijnd menu waarin streek, seizoen en gastronomie samenkomen — zoals ook erkend door de Michelin Gids.

3 gangen all-in – €79 p.p.

(inclusief aperitief, geselecteerde wijnen, water en koffie of thee)

Beschikbaar van 20 tot en met 5 juni

Woensdag & donderdag (lunch en diner)

Vrijdagmiddag (Beperkt aantal plaatsen beschikbaar)

- Belgische bubbels van Koutherhoeve (Westrozebeke) met hapjes
- Tartaar van “Berugi” uit Bellegem, brokkel oud Roeselare ‘Groendal’ in Rumbeke, eidooier
- Ragout van asperges uit Oostrozebeke, Noordzeevis
- Aardbeien van Oostnieuwkerke , karnemelk uit Beitem , elixir de Roulers