

Gastronomisch ontdekkingsmenu

Amuses van de chef

Kreeft belle-vue

met al z'n klassieke garnituren in een hedendaagse versie

Soep van wortel en zoete aardappel

met fajita, maïs, zure room en pitabroodje gevuld met guacamole

Kroket van varkensnek °

met Siciliaanse nduja, inktvis en coulis van gerookte puntpaprika

Roodbaars met risotto °°

met geroosterde prei, zonnebloempitten en peterselieolie

Entrecote van Belgisch wit-blauw

met groene asperges, geglaceerde sjalot met peterseliekorst, compote van aubergine, krokant van parmezaan en rode wijnsaus

Zoet dessert van de chef

of een selectie van artisanale kazen (*)

Het menu wordt geserveerd op donderdag, vrijdag en zaterdag van 18u30 tot 20u (laatste bestelling) en op zondag van 12u tot 13u30 (laatste bestelling).

- 4 gangen: € 79,00
- 5 gangen: € 89,00 °
- 6 gangen: € 99,00 °°
- (*) Keuze artisanale kazen i.p.v. dessert: € 11,00
- Supplement artisanale kazen van kaasaffineurs Van Tricht: € 20,00
- Aangepaste suggestiewijnen t.e.m. hoofdgerecht – prijs per glas: € 9,00
- Wijnarrangement “Selection” t.e.m. hoofdgerecht – prijs per glas : € 15,00
- Dessertwijn: € 10,00