

TERROIRMENU | MENU DE TERROIR

Gebakken Sint-Jacobsoesters / Coppaham / rode sla / witloof / noten of
Gebakken paling / room / geuzebier / bladpeterselie / shiso
Noix de Saint-Jacques poêllées / jambon Coppa / radicchio / endives / noix ou
Anguilles / crème / bière gueuze / persil en feuille / shiso

Parelhoenfilet / Cognacsaus / shiitake / schorseneren / jonge wortel / spek of
Picanha steak / rode wijnsaus / geroosterde groenten / rozemarijn / zoete aardappel
Filet de pintade / sauce au Cognac / shiitake / salsifis / jeune carotte / lardons ou
Steak de Picanha / sauce au vin rouge / légumes rôtis / romarin / pommes de terre sucrées

Panna cotta / vanille / rode bosvruchten / coulis van
donkere bessen of Selectie van kazen (+ € 3,00)
Panna cotta / vanille / fruits rouges / coulis de baies
des bois ou Sélection de fromage (+ € 3,00)

€ 40,00

€ 60,00

(met wijnen | vins compris)

SEIZOENSMENU | MENU DE SAISON

Grijze garnalen / bloemkool-aardappelpuree / zure room / bieslook
Crevettes grises / purée de chou-fleur et pommes de terre / crème aigre / ciboulette

Zeeduivel / hoorn des overvloeds / linzen / knolseldercrème / gedroogde Serranoham
Lotte / trompettes de la mort / lentilles / crème de céleri-rave / jambon Serrano séché

Kalfsfilet of kalfsribeye / jus / gele wortel / rode ui /
sperziebonen / eryngii / gefrituurde aardappelpartjes
Filet de veau ou ribeye de veau / jus / jeune carotte / oignon rouge /
haricots verts / eryngii / quarts de pommes de terre en friture

Méringue / vanille-ijs / warme chocoladesaus / pistachenoten /
crumble van koekjes of Selectie van kazen (+ € 3,00)
Méringue / glace vanille / sauce au chocolat chaud / pistaches /
crumble de biscuit ou Sélection de fromage (+ € 3,00)

€ 48,00

€ 68,00

(met wijnen | vins compris)
