

Suggestie Menu

VAN 14 JUNI TOT EN MET 15 JULI

Enkele hapjes

Amuse bouche

Zomerse babykreeft

kruidensalade – honingmeloen – burrata – Oosterse vinaigrette

Le homard bébé

salade d'herbes – cavaillon – burrata – vinaigrette orientale

Filet van griet ()**

lamsoortjes – jus van Noordzeekrab – citrus/basilicum

Filet de barbue (**)

lavende de mer – jus de crabe – agrumes/basilic/em>

Tussendoortje

Petite surprise du chef

Gevulde kwartel

truffel – structuren van jonge wortel – soesjesaardappel – jus van calvados

Caille farcie

truffe – structure de carotte jeune – pommes dauphines – jus de calvados

Witte chocolade

crumble – sorbet van sinaas – rode vruchten – gel van specerijen

Chocolat blanc

crumble – sorbet d'orange – fruits rouges – gel d'épices

*Verkort menu (zonder **): 60€ (aangepaste wijnen +20€)*

Menu: 70€ (aangepaste wijnen +25€)

Suggestie Menu

VAN 2 AUGUSTUS TOT EN MET 5 SEPTEMBER

Enkele hapjes

Amuse bouche

Canneloni van pastrami "Italian style"

kruidensalade – ganzenlever – kruidensalade – mango – granaatappel – crème van provolone

Canneloni de pastrami « Italian style »

foie gras – salade d'herbes – mangue – grenade – crème de provolone/em>

Filet van schartong ()**

lamsortjes – jus van Noordzeekrab – citrus/basilicum

Filet de sole limande ()**

caviar d'hareng – moutarde coquant – lavende de mer – jus de céleri rave – estragon

Tussendoortje volgens marktaanbod

Petite surprise du chef

Zomerree

kersen – spitskool – kroketjes van beuling – jus van merlot en sjalot

Cervena

cérisés – chou pointu – croquettes de boudin noir – jus de merlot et échalotte/em>

Fantasie van rode vruchten

wijnperzik – gezouten caramel – ruby chocolade

Fantaisie de fruits rouges

pêche de vigne – caramel salé – chocolat ruby

*Verkort menu (zonder **): 60€ (aangepaste wijnen +20€)*

Menu: 70€ (aangepaste wijnen +25€)