

menu voorjaar 2018

van 21 februari tot 25 maart

tonijn

tartaar van tonijn / wortel / komijn / dashi

kwartel

drie bereidingen van artisjok / gentiaan

sint-jacobsvrucht

knolselder / paddenstoel / beuling

iers agnus rund

runderlende / bearnaise / sjalot / witloof

of visvangst van de dag

spinazie / sjalot / tomaat / gekonfijte paprika

kaas

onze kar met kazen van Michel Van Tricht (kaas ipv dessert + 5 €)

of plattekaas (dessertwijn: 7 €)

mousse van plattekaas / groene thee / ijsnougat

3 gangen: € 37 / aangepaste wijnen € 19 (dessertwijn + 7€)

tonijn **of** kwartel / rund **of** vis / plattekaas **of** kaas (+ 5 €)

4 gangen: € 49 / aangepaste wijnen € 23 (dessertwijn + 7€)

menu 3 gangen + **sint-jacobsvruchten**

5 gangen: € 59 / aangepaste wijnen € 27 (dessertwijn + 7€)

tonijn / kwartel / sint-jacobsvruchten / rund **of** vis / plattekaas **of** kaas (+ 5 €)

6 gangen: € 67 / aangepaste € wijnen € 29 (dessertwijn + 7€)

menu 5 gangen + **kaas**

Vanaf 12 personen vragen wij om in het degustatiemenu en het gansrijdersmenu voor iedereen dezelfde keuze te maken of ons de keuzes op voorhand door te geven