

van 20 mei tot 5 juli

gansrijdersmenu

3 gangen 40 / wijnen t.e.m. het hoofdgerecht 19

4 gangen met beide voorgerechten 52 / wijnen t.e.m. het hoofdgerecht 23

asperges

ei / peterselie / garnalen / pompelmoes / zeekraal

of eendenlever & gerookte paling (suppl 5 € in 3-gangenmenu)

een terrine / pedro ximenez / groene appel

visvangst van de dag

gegrilde jonge bloemkool / risotto van parelgort / daslook

of franse hoeveduif

gestoofde kropsla / erwtjes / artisjok

aardbeien

mousse van amandelen / witte chocolade / ijs van frambozen

of kaas (suppl 5 €)

onze kar met kazen van Michel Van Tricht

degustatiemenu

5 gangen 62 / wijnen tot het hoofdgerecht 27

6 gangen met kaas en dessert 70 / wijnen tot het hoofdgerecht 27

eendenlever & gerookte paling

een terrine / pedro ximenez / groene appel

sint-jacobsvruchten

gegrilde jonge bloemkool / risotto van parelgort / daslook

asperges

ei / peterselie / garnalen / pompelmoes / zeekraal

franse hoeveduif (kan vervangen worden door vis)

gestoofde kropsla / erwtjes / artisjok

kaas (kaas ipv dessert in 5-gangenmenu suppl 5 €)

onze kar met kazen van Michel Van Tricht

aardbeien

mousse van amandelen / witte chocolade / ijs van frambozen