

van 25 mei tot 26 juni

lentemenu

° **tonijn**

tataki / watermeloen / paprika / ponzu

°° **asperges** *(asperges ipv tonijn in 3-gangenmenu. suppl 6 €)*

kreeft / sint-jacobsvrucht / scheermes / garnalen

° **franse hoeveduif**

borstfilet gelakt / boutjes gekonfijt

bereidingen van broccoli

of visvangst van de dag

°°° **kaas** *(kaas ipv dessert suppl 6 €)*

onze kaaskar met kazen van Michel Van Tricht

° **rode vruchten**

chocolade / vanille

° 3 gangen 45 / wijnen t.e.m. het hoofdgerecht 20

°° 4 gangen met beide voorgerechten 57 / wijnen t.e.m. het hoofdgerecht 26

°°° 5 gangen kaas én dessert 66 / wijnen t.e.m. de kaas 32