

Menu

Het seizoen, winter

In functie van wat onze regionale telers, kwekers en vissers ons aanbieden en volgens het ritme van de natuur, stellen de chef en zijn team u hun menu voor.

ZALMFOREL 'Uit onze Ardennen'

Zalmforel | geroosterde boekwei & gele biet | zwarte look & kerrie

ZEEBAARS 'lijngevangen'

Zeebaars & gelakt buikspek | citruskaviaar | jonge pastinaak & jus grijze garnalen

JACOBSVRUCHTEN 'NOORSE'

Coquille | knolselderij & miso | yuzu & gebrande laurier

PIEPKUIKEN & ZWARTE TRUFFEL

Piepkuiken & zwarte truffel | Vin Jaune | schorseneren & peer 'Me Amour'

ANANAS - BANAAN - PASSIEVRUCHT

smeuïg, zalvig, krokant & ijsgekoeld

Selectie artisanale & geraffineerde kazen i.p.v. Dessert Meerprijs + € 10

3-gangenmenu € 65 | aangepaste wijnen € 26

All-in formule aperitief, 3-g menu, wijnen, waters en koffie € 120

4-gangenmenu € 85 | aangepaste wijnen € 40

All-in formule aperitief, 4-g menu, wijnen, waters en koffie € 160

5-gangenmenu € 105 | aangepaste wijnen € 48

All-in formule aperitief, 5-g menu, wijnen, waters en koffie € 190

LUNCH

Donderdag en vrijdag serveren wij een dagelijks wisselende lunch volgens het marktaanbod en seizoen, bestaande uit drie gerechten

Middaglunch € 50 (exclusief dranken)

voor € 80, huisaperitief, aangepaste wijnen, waters en mokka inbegrepen
(meerprijs glas champagne of gin-tonic als aperitief € 10)