

SUGGESTIES VAN DE CHEF

VOORGERECHTEN

Tiare bloemkool €18,00
granaatappel | grijze garnaal | basilicumolie

Open ravioli met brasvarken of langoustine €18,00
cacaojus met limoen | braambes

PASTA's

Ravioli met noordzeekrab €28,00
bisquejus | andijvie | espelette

HOOFDGERECHTEN

Gentse waterzooi €24,00
hoevekip | dubbele room | polderaardappel

Gebraiseerd grondwitloof met malse beenham €22,00
Oud Brugge-kaas | cacao-crumble

Zacht gegaarde eend uit Rouen €28,00
rodewijn extract | gegrilde groene asperges

Romeinse salade met scampi's €22,00
sinaasappel extract | feta | geroosterde hazelnoot

DESSERT

Entremet van speculoos €12,00
gianduja-chocolade | frisse kalamansigel

Wijnsuggestie

Tassi - Rosso di Montalcino - 2018
Sangiovese
Toscane, Italië



€9,00



€45,00

MENU VAN DE CHEF

Tiare bloemkool

granaatappel | grijze garnaal | basilicumolie

Open ravioli met brasvarken*

cacaojus met limoen | braambes

of

Open ravioli met langoustine*

cacaojus met limoen | braambes

Zacht gegaarde eend uit Rouen

rodewijn extract | gegrilde groene asperges

of

BBQ-geroosterde butternut

broccolicrème | fantasie van verloren groenten

Entremet van speculoos

gianduja-chocolade | frisse gel van kalamansi

3 gangen €52,00

***4 gangen €62,00**

Wijnsuggestie

Tassi - Rosso di Montalcino - Toscane - Sangiovese - 2018

Per glas €9,00

Per fles €45,00

De menu van de chef wordt geserveerd per volledige tafel,
met het oog op een vlotte service. Prijs in euro, inclusief btw en per persoon.