

# SUGGESTIES VAN DE CHEF

## VOORGERECHTEN

**Ceviche van zeebaars** €22,00  
fris soepje van komkommer en Chardonnay | auberginecrème

**Asperges met roerei** €20,00/€26,00  
avruga | limoenboter

**Asperges met gepocheerd hoeve-ei** €22,00/€28,00  
romige mousseline | krokant chocoladebrood

## SALADE

**Salade van groene asperges met sashimi van tonijn** €28,00  
burrata met pesto | chili | sesam

## PASTA's

**Ravioli met Noordzeekrab** €28,00  
bisquejus | andijvie | espelette

## HOOFDGERECHTEN

**Gebraiseerd grondwitloof met malse beenham** €22,00  
Oud Brugge-kaas | cacaocrumble

**Lamskroon met kruidige peterseliekorst** €28,00  
pomme Anna | zeekraal | Tierentyncrème

## DESSERT

**Chocoladefantasia 'Octave'** €14,00  
romige en krokante chocoladestructuren

### Wijnsuggestie

Tassi - Rosso di Montalcino - 2018  
Sangiovese  
Toscane, Italië



€9,00



€45,00

# MENU VAN DE CHEF

## **Ceviche van zeebaars**

fris soepje van komkommer en Chardonnay  
| auberginecrème

## **Asperges met roerei\***

avruga | limoenboter

## **Lamskroon met kruidige peterseliekorst**

pomme Anna | zeekraal | Tierentyncrème  
*of*

## **Galet van polderaardappel met zeekraal**

krokante lentepriemeurs | frisse tomatenolie

## **Chocoladefantasie 'Octave'**

romige en krokante chocoladestructuren

**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.