



MENU VINGT-ET-UN

3 PROEVERTJES VAN DE CHEF

VOORGERECHTEN - € 22

Gastronomisch visbordje

gemarineerde zalm - gerookte paling - grijze garnalen - haringkaviaar - rouille - algencoulis

of

Steak tartaar op Italiaanse wijze

kalfsvlees - pesto - tomaat - basilicum - parmezaan - rucola

HOOFGERECHTEN - € 30

Gebakken zeeduivel op exotische wijze

linguini - curry - gegrilde banaan - gember - citroengras - kaneel

of

Gebraden eendenborst

Reines-claude confituur - romanesco - yuzu - basilicum - gele biet

DESSERTS

Fris duo van paarse vijg

vijgencarpaccio - rode vruchtencoulis - limoncello - chiboustcrème - violetijs

of

Vanillepannenkoek met vers fruit

aardbei - kiwi - frambozencoulis - abrikozencoulis - amandel

€ 45

voorgerecht + hoofdgerecht + dessert

+€ 14 extra voorgerecht - +€ 18 extra hoofdgerecht

incl. € 5 gratis spelkrediet

Dit menu wordt enkel per tafel geserveerd

Bestel elke donderdag ons Menu 21 en geniet van de beste Grand Cru wijnen aan inkoopprijs (+ kurkrecht)