

Driegangenmenu

Parmaham / tomaat / parmezaan crumble

Gelei van Charentaismeloen met basilicum

Of

Knapperige gemarineerde 'gravad lax' zalm

Avocadocrème en Espelettepeper

Limoenzeste

+++++

Kabeljauw en zalm 'Moqueca de Bahia'

Kokosmelk / koriander / tomaat / paprika /

Tuingroenten

Kruidenrijst

Of

Kalfsoester en gegrilde maïs

Quinoa met zomergroenten

Braadvocht met kruiden 'Shichimi Togarashi'

+++++

Pavlova 2.0 met rode vruchten

Of

Bretoens zandoekje / crème chiboust met abrikoos

Gegrilde abrikozen en nectarines

Verbenagel met citroen

Yoghurtijs

€ 32,00 in 2 gangen (voorgerecht- hoofdgerecht of hoofdgerecht – dessert)

€ 45,00 met aangepaste wijnen

€ 42,00 in 3 gangen zonder dranken

€ 63,00 met aangepaste wijnen


À la carte...


Voorgerechten


- ❖ Parmaham / tomaat / parmezaanrumble 17,00 €
Gelei van Charentaismeloen met basilicum

- ❖ Knapperige gemarineerde 'gravad lax' zalm 18,00 €
Avocadocrème en Espelettepeper
Limoenzeste

- ❖ Tartaar van verse zalm op Thaise wijze 17,00 €
Gember / lente-uitjes / koriander / limoen / soja / sesam
(+5,00 € als hoofdgerecht)

- ❖ Truffel van foie gras en pistache  20,00 €
Compote van rabarber / Timut peper & pompelmoes
Krokantje van speculoos

- ❖ Salade van groene asperges en gekleurde tomaten  17,00 €
Rucola / Grana Padano / balsamico / Ibroliiva-olijfolie

 *Specialiteit van chef Lionel*


Vegetarisch gerecht


- ❖ Risotto met saffraan en zomergroenten 18,00 €
Escabeche-saus

Vissen

- ❖ Kabeljauw en zalm 'Moqueca de Bahia' 26,00 €
Kokosmelk / koriander / tomaat / paprika
Tuingroenten / kruidenrijst
- ❖ Kabeljauw & groene asperges 27,00 €
Aardappel espuma & parmezaan met citroenschil

Vlees

- ❖ Kalfsoester en gegrilde maïs 27,50 €
Quinoa met zomergroenten
Braadvocht met kruiden 'Shichimi Togarashi'
- ❖ Mignonettes van Iberico-varken, gebraden en gelak 28,00 €
Mousseline van koolrabi
Salpicón van courgettes / koolrabi / chorizo
Jus van kookvocht met sherry / honing / soja
- ❖ Gegrild Angus-rundvlees  32,00 €
Lentegroenten / Frieten
Braadvocht met truffelschilfers

 *Specialiteit van chef Lionel*

Nagerechten

- | | |
|--|---|
| ❖ Bordje met kazen van hier en elders | 13,00 € |
| ❖ Pavlova 2.0 met rode vruchten | 12,00 € |
| ❖ Bretoens zandoekje / crème chiboust met abrikoos
Gegrilde abrikozen en nectarines
Verbenagel met citroen
Yoghurtijs | 12,00 € |
| ❖ Gemarineerde ananas met Samba-bloem / Kalamansi-crème
Citroen- en viooltjesijs |  12,00 € |
| ❖ Citroentaart 2.0 | 12,00 € |
| ❖ Verwenkoffie of -thee | 11,50 € |
| ❖ « <i>Champagne gourmand !</i> »
(Een glas Champagne met 4 minidesserts) | 18,00 € |

Kindermenu

Chimay" kaaskroket / jonge spruiten / ardeense ham

of

Wraps gerookte zalm / Crème d'Isigny / Sla

+++++

Fish & Chips

of

Gebraden kipfilet / frietjes / compote / vleessap

+++++

Duo van sorbets of ijs

of

Brownies met hazelnoten & vanille ijs

22,00 € voor 3 gangen, exclusief drankjes

17,00 € voor 2 gangen, exclusief drankjes

Dit menu is bedoeld voor kinderen onder de 12 jaar