

## *Driegangenmenu*

**Zwaardvis / rode biet / Granny Smith-appel**

Vinaigrette van ponzu / koolzaadolie / zeekraal

**Of**

**Ciabattina / pastrami / Mousse van burrata / vijg / balsamico**

+++++

**Filet van zeebaars, gesauteerde snijbiet met knoflook en pijnboompitten**

Chimichurri-marinade / in de pan gebakken gnocchi

Emulsie van gekonfijte tomaat

**Of**

**Geroosterde tomahawk van varkensvlees**

Aardappelpuree / ricotta / kaviaar van tomaten / bieslook

Chutney van pruimen en balsamico

Braadvocht met port

+++++

**Biscuit van chocolade / hazelnoot**

Crème van citroen en braambessen

**Of**

**Geroosterde wijngaardperzik**

Karamel van honing / zwarte bes / verbena / crumble

Ijs van amandelmelk

**€ 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


**€ 55,00 in 4 gangen** zonder dranken

€ 82,00 met aangepaste wijnen

## À la carte...

### Voorgerechten

- ❖ Zwaardvis / rode biet / Granny Smith-appel 18,00 €  
Vinaigrette van ponzu / koolzaadolie / zeekraal
- ❖ Ciabattina / pastrami / Mousse van burrata / vijg / balsamico 16,00 €
- ❖ Tartaar van makreel & Daikon 17,00 €  
Lente-ui / rijstazijn / koriander / koolzaad  
Koriandermayonaise / tempura van avocado
- ❖ Foie gras van eend en perzik in verschillende texturen  20,00 €  
Chutney van perzik en slajotten  
Carpaccio van perzik & Citroentijm
- ❖ Kruidenkoekje  17,00 €  
Hummus van pastinaak en amandel  
Gekonfijte prei / pastinaak  
Olie van gerookte paprika / Granny-Smith appel

 Specialiteit van chef Lionel


## *Vegetarisch gerecht*


- ❖ Open ravioli 18,00 €  
Snijbiet / wortelen / girolles / pompoenolie  
Saus van Noailly Prat en koriander

## *Vissen*

- ❖ Filet van zeebaars, gesauteerde snijbiet met knoflook en pijnboompitten 27,00 €  
Chimichurri-marinade / in de pan gebakken gnocchi  
Emulsie van gekonfijte tomaat
- ❖ Tournedos van geroosterde zalm / venkel 26,00 €  
Kokkels / scampi's / krieltjes  
"Aioli" -croutons  
Crème van schelpdieren met pastis


## *Vlees*

- ❖ Geroosterde tomahawk van varkensvlees 25,00 €  
Aardappelpuree / ricotta / kaviaar van tomaten / bieslook  
Chutney van pruimen en balsamico  
Braadvocht met port
- ❖ Gebraden eendenborst / mousseline van pastinaak 27,50 €  
Ragout van girolles / hazelnoot / spek  
Pommes dauphines  
Braadvocht met hazelnootolie
- ❖ Gegrild Angus-rundvlees  35,00 €  
Herfst groenten / frieten  
Braadvocht met truffelschilfers

 *Specialiteit van chef Lionel*

## *Nagerechten*

- ❖ Bordje met kazen van hier en elders 13,00 €
  
- ❖ Biscuit van chocolade / hazelnoot 11,00 €  
Crème van citroen en braambessen
  
- ❖ Geroosterde wijngaardperzik 12,00 €  
Karamel van honing / zwarte bes / verbena / crumble  
Ijs van amandelmelk
  
- ❖ Gemarineerde ananas met Samba-bloem / Kalamansi-crème  12,00 €  
Citroen- en viooltjesijs
  
- ❖ Cheesecake met kwark en limoenzeste 12,00 €  
Fantasie van zwarte bes
  
- ❖ Verwenkoffie of -thee 11,50 €
  
- ❖ « *Champagne gourmand !* » 18,00 €  
(Een glas Champagne met 4 minidesserts)

 *Specialiteit van chef Lionel*

## 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

**25,00 €** voor 3 gangen, exclusief drankjes

**18,00 €** voor 2 gangen, exclusief drankjes

*Dit menu is bedoeld voor kinderen onder de 12 jaar*