

~À LA CARTE~

VOORGERECHTEN

- 21,00 Lichtgerookte zalm (koud gerookt in eigen oven) met frisse bietjes, hangop & toast van brioche
- 19,00 In zoutkorst gegaarde knolselder met mimolette kaas, hazelnoot, krulkool & spinazie ; Supplement truffel: €10,00
- 22,00 Stoverij van varkenspoot met brioche, witloof & kruidenolie
- 24,00 Kort gebakken Sint-Jakobsvruchten met vork-geplette aardpeer, jus geparfumeerd met sherry & olie van lavas



HOOFDGERECHTEN

- 25,50 Gelakte steenbolk met edamame, peterseliewortel, beurre blanc en gekonfijte citroen
- 28,00 Op toast gebakken pladijs met aardpeer, sherry boter, Noordzeegarnaal & lavasolie
- 27,00 Belgasconne varken met akkerpaddenstoel, jonge raap, crème van beuling & huisgemaakte zuurkool
- 33,00 Filet pur van Black Angus rund met pommes neuf aardappelen, gremolata van beenmerg en pepersaus of béarnaise
- variabel Huis-gerijpte entrecôte; enorm smaakvol, premium gesneden stuk rundvlees. Wij serveren wekelijks een ander ras, vraag de bediening gerust wat momenteel beschikbaar is.

Vegetariërs kunnen probleemloos onze menu nemen of genieten van onze dagelijks verse à la carte suggesties.