

ZOENMENU

*Lars Block voorziet een betaalbare harmonie van seizoensproducten met passie
gecomponeerd & met liefde geserveerd*

Voorgerecht; De eerste zoen

In zoutkorst gegaarde knolselder met mimolette kaas,
hazelnoot, krulkool & jus van spinazie
Supplement truffel: €10,00

of

Ceviche van harder met zeevruchten, zwarte quinoa & zeekraal



Tussengerecht 1; De passionele zoen

Kabeljauw wang met miso, crème van eigeel, aubergine & pinda



Tussengerecht 2; De Franse zoen

Stoverij van varkenspoot met brioche, witloof,
crumble van ui & kruidenolie



Hoofdgerecht; De zoute zoen

Gelakte steenbolk met edamame, peterseliewortel,
beurre blanc & gekonfijte citroen

of

Belgasconne varken met akkerpaddenstoel, jonge raap,
crème van beuling en huisgemaakt zuurkool

of

Holstein rund met pastinaak, jonge prei, polderaardappel,
beenmerg & jus van porto
(+ 12,00 euro pp)



Nagerecht; De zoete zoen

Ganache van citroen met ruby chocolade,
gekarameliseerde peer & biscuit

of

Assortiment kaas gerijpt in onze XVIII^e-eeuwse kelders

Gelieve de menu per tafel te nemen

3 gangen: voorgerecht, hoofdgerecht, dessert of kaas 45,00

4 gangen: de passionele zoen als 4^{de} gang 54,00

5 gangen: de Franse zoen als 5^{de} gang 62,00

Tussengerecht als voorgerecht: +8,00