

# *Signatuur Menu*

*Gemarineerde Noorse Zalm - Mosterdijs - Ponzu*

~

*Ravioli van Kreeft - Bisque - Basilicum*

~

*Kalfzwezerik "Limousin" - Maltezer Saus - Witloof*

~

*Gratin van Rode Vruchten  
Amandel - Huisbereid Vanille-ijs*

*4 Gangen € 88 - 3 Aangepaste Wijnen € 40*

*Het menu wordt per tafel geserveerd & kan ook uitgebreid worden.*

# *Lunch Menu*

*Voor- en Hoofdgerecht  
€ 48*

*Chef Jo Bussels komt dit menu graag aan u voorstellen.*

# *Voorgerechten*

*Artisjok 'Violet de Provence' - Groene Asperges 'Pertuis'  
Parmigiano Reggiano 'Vacca Bruna 60 mesi'  
€ 26*

*Gerookte 'Oosterschelde' Paling  
Komkommer - Granny Smith  
€ 32*

*Langoustine 'XL'  
Spaghetti van Asperges 'Spitsbroek' - Champagnesaus  
€ 52  
Supplement 10g/30g Belgian Platinum Kaviaar €33/€79*

# *Hoofdgerechten*

*Noordzeetong  
Lentebloemkool - Béarnaise van Kreeft  
€ 68*

*Op Graat Gebakken Grietbot  
Asperges 'Spitsbroek' - Groene Kruiden  
€ 59*

*Zadel van Melklam uit de Pyreneeën (2 pers.)  
Peulvruchten - Bonenkruid  
€ 92*

# *Nagerechten*

*Koude Sabayon van Champagne  
Gemarineerde Rode Vruchten - Huisbereid Vanille-ijs  
€ 18*

*Dame Blanche  
€ 16*

*"The Chocolate Ball"  
Mousse - Duindoornbes - Brownie  
€ 15*

*"OG Kristal"  
20 maanden gerijpte Brokkelkaas met Zoutkristallen  
Kaasmakerij 't Groendal uit Rumbeke  
€ 14*