

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.
Dit menu is enkel te verkrijgen op weekdays, niet op feestdagen.*

Voorgerechten

Burratina 'Van Tricht'
Honingtomaat - Geroosterde Rode Biet
€ 26

Terrine Ganzenlever
Truffel - Ossenstaart - Brioche Feuilletée
€ 42

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

Hoofdgerechten

Gegrilde Tarbot
Seizoensgroente - Groene Tuinkruiden
€ 75

Zeeduivel 'On the Bone'
Zeekraal - Béarnaise Oesters
€ 46

Ribstuk Melkkalf 'Limousin' (2 pers.)
Dijonaise - Bimi
€ 92

Nagerechten

*Geflambeerde Kersen
Amandel - Huisbereid Vanille-ijs
€ 15*

*Dame Blanche
€ 16*

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

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