

## *Carte Blanche Menu*

*Chef Jo Bussels laat je kennismaken met zijn Carte Blanche menu en laat je proeven van de beste kwaliteitsproducten, geserveerd in puurheid en eenvoud.*

*4 Gangen € 105 - 2 passende wijnen € 35*

*5 Gangen € 130 - 3 passende wijnen € 45*

*6 Gangen € 150 - 4 passende wijnen € 55*

*Het menu wordt per tafel geserveerd.*

## *Lunch Menu*

*Voor- en Hoofdgerecht  
€ 52*

*Chef Jo Bussels komt dit menu graag aan u voorstellen.  
Dit menu is enkel te verkrijgen op weekdays, niet op weekends en feestdagen.*

*Suggesties van het seizoen worden aan tafel  
door chef Jo Bussels voorgesteld.*

# *Voorgerechten*

*Iraanse Oscietra Kaviaar  
Spaghetti Schorseneer - Emulsie Langoustines  
€ 66*

*Carpaccio St.-Jacobsvruchten  
Herfsttruffel - Postelein  
€ 55*

*Terrine Ganzenlever  
Gerookte Oosterscheldepaling - Brioche Feuilletée  
€ 38*

# *Hoofdgerechten*

*Zeetong met Witte Wijnsaus  
Handgepelde Garmaal - Mossel - Honingtomaat  
€ 65*

*Hazenrug (2 pers.)  
Wildgarnituren - 2 Sauzen  
€ 115*

*Melkkalf 'Limousin'  
Savooiekool - Dijonaisesaus  
€ 52*

# *Nagerechten*

*Gepocheerde Peer*  
*Vanille-ijs - Amandel*  
€ 17

*The Chocolate Ball*  
*Brownie - Mousse - Duindoornbes*  
€ 16

*Crêpes Suzette*  
*Vanille-ijs*  
€ 18

*"OG Kristal"*  
*20 maanden gerijpte Brokkelkaas met Zoutkristallen*  
*Kaasmeester Van Tricht*  
€ 14