

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

*St.-Jacobsvruchten
Soepje Aardpeer - Gerookt spek
€ 34*

*Stoofpot Kreeft
Schorseneer - Dragon
€ 45*

*Terrine Ganzenlever & Fazant
Chutney Ananas - Brioche Feuilletée
€ 38*

Hoofdgerechten

Kabeljauw
Handgepelde Garnaal - Prei - Witbier
€ 49

Hertenkalf
Wildgarnituren - Kweeperensaus
€ 55

Kalfszwezerik 'Limousin'
Savooiekool - Dijonaisesaus
€ 58

Nagerechten

Gratin van 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