

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.*

**Extra suggesties van het seizoen worden aan tafel voorgesteld door
chef Jo Bussels**

Voorgerechten

Carpaccio Wilde Zeebaars
Granaatappel - Appelsien - Honingtomaat
€ 34

Gebakken Ganzenlever
Nectarines - Rozemarijn
€ 38

Langoustines
Spaghetti van Asperges - Champagnesaus - Curry
€ 52
Supplement 15g Iraanse Oscietra Kaviaar € 48

Hoofdgerechten

Gegrilde Tarbot
Lentebloemkool - Munt - Basilicum
€ 75

Jonge Franse Duif 'Clamart'
Doperwt - Portosaus
€ 60

Kalfszwezerik 'Limousin'
Asperges - Dijonaise
€ 65

Nagerechten

Sabayon van Champagne
Vanille-ijs - Gemarineerde Rode Vruchten
€ 21

Chocolade Moelleux
Vanille-ijs
€ 18

Crêpes Suzette
Vanille-ijs
€ 20

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