

# *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  
€ 58*

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

# *Voorgerechten*

*Carpaccio Schotse Zalm*  
*Venkel - Bloedsinaasappel*  
€ 28

*Tartaar Langoustines*  
*Mango - Ponzu - Sesam*  
*Supplement 15g Oscietra Kaviaar 'Imperial Heritage' €35*  
€ 40

*Hopscheuten*  
*Gepocheerd Ei - Prei*  
€ 33

# *Hoofdgerechten*

*Skrei  
Handgepelde Grijze Garnalen - Jonge Bloemkool  
€ 65*

*Melklam 'Axuria'  
Hopscheuten - Jonge Spinazie  
€ 69*

*Mechelse Koekoek  
Ganzenlever - Witloof - Wintertruffel  
€ 75*

# *Nagerechten*

*Sticky Toffee Pudding*  
*Vanille-ijs - Caramel*  
€ 17

*Crêpe Normande*  
*Vanille-ijs*  
€ 19

*Passievrucht*  
*Bladerdeeg - Blauwbes*  
€ 17