

koken op het ritme van de seizoenen en volgens de inspiratie van de chefs

MENU CHEF D'OEUVRE

voorgerecht, hoofdgerecht en dessert naar keuze € 62

aparte gerechten:

voorgerecht € 18 / hoofdgerecht € 32 / dessert € 12

APERITIEF

oester gillardeau, zuring en appel € 4

iberico bellota ham € 24

huisaperitief

gin, citroen en prosecco € 12

champagne nathalie falmet brut

€ 14 per glas / € 80 per fles

onze negroni

midi, campari en gin € 13

midi tonic

liquid sunset, tijm, verbena en tonic € 12

mocktail

pompelmoes, kardemom, hibiscusthee en tonic € 8

kalfszwezerik à la milanese gerookt op tabaksblad
compote van ui en saus van vermouth en espresso

gekonfijte prei, tartaar van langoustines, amarant
extra: 10 gram kaviaar imperial heritage (suppl. € 20)

vitello van baskisch kalf, raapjes in pickles
saus van makreel

–

grietbot met coulis van paprika en vierge van tomaat
oregano en spitskool

geroosterde witte kool

linzensalade, champignons en herfsttruffel

filet pur van melkkoe 'txogitxu' (suppl. € 5)

gesmoorde sjalot en hokkaido pompoen

parmentier van wagyu rundsschenkel en ossenstaart
herfsttruffel en uicrumble

–

crèmeux en ijs van aardpeer, chocolade en piemontese hazelnoten
krokant van cacao

melk en boter uit stasegem

boterijs, meringues en karamel

assortiment kaasjes

getoast rozijnenbrood en confituur van stekelbes