

MENU CHEF D'OEUVRE

een carte blanche menu in vijf verrassende gangen à € 85

Dit menu evolueert net zoals onze kaart op basis van de mooiste ambachtelijke seizoensproducten. Het menu wordt gekozen voor het ganse gezelschap van de tafel.

MENU ETUDE

de vrijheid om zelf uw menu samen te stellen:
voorgerecht, hoofdgerecht en dessert naar keuze € 62

voor

–

vitello van baskisch kalf, saus van makreel, kuit van tarbot.

coquilles uit dieppe, jus van schelpdieren met kokosmelk en vinaigrette van vijgenblad.
optie: 10 gram kaviaar: suppl. van € 20

kalfszwezerik à la milanese gerookt op tabaksblad, saus van vermouth en espresso.

cappellacci met hokkaidopompoen, bouillon van eekhoorntjesbrood, walnootkaramel.

gerechten kunnen ook apart besteld worden:
voorgerechten à € 22, hoofdgerechten à € 34 en desserts à € 12 (exclusief supplementen)

hoofd

–

kabeljauw met puntpaprika en spitskool, guanciale en basilicum.

witte kool met gemarineerde koolrabi en herfsttruffel, linzenroom en saus van shiitakes.

civet van haas à la royale, aardappelmousseline, chips van peterseliewortel met cacao.

fazant met knolselder en jonagold, kweepeer en jus met salie.

suggestie:

tarbot met jonge prei, sauvignon beurre blanc en vièrge van tomaat-45 euro

dessert

–

assortiment kaasjes geselecteerd door van tricht
getoast rozijnenbrood en confituur

kaas in plaats van dessert suppl. € 8
kaas als extra gang € 18

–

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

melk en boter uit stasegem, boterijs, melkmeringue en melkkaramel.