

A LA CARTE

Vooraf	Hapje	VG	HG
Bretoense oester n°3/per stuk.	€ 3,9		
Tête Pressée van lam met salie. *	€ 8		
Tête Pressée van kalf met pickles.*	€ 8		
Tête Pressée van varken met wulken en peterselie. *	€ 8		
Gazpacho van courgette en haring.	€ 10		
Holsteinrund van Bart Lonneville, Vivenkapelle.			
Melkkoe met intense smaak en zachte structuur door de vele beweging.			
Rundstartaar, tomaat met oregano en gefrituurde pizza.		€ 18	€ 30
Merg, tartaar van langoustine en asperges met kastagnezwam.		€ 20	
Geroosterd rund, krokante artisjok, vinaigrette van verveine en courgette.			€ 37
Johan en Mattias Plaetevoet, De blauwe spie, Noordschote.			
Uitzonderlijk stevige en gezonde groenten uit zware kleigrond.			
Groene asperges, jonge look en verse dikke pasta met kervel.		€ 19	€ 30
Brecht Musschoot, Schaapherder, Sijsele.			
Charollais-lam met fijne structuur en milde smaak.			
Huisgedroogd, romanesco, zoet zure prei en olijvenbrioche.		€ 19	
Nek, gebraiseerd met look en spinazie, jonge ui en venkel.		€ 18	
Zadel, op de BBQ geroosterd, asperge-daslook risotto en lamsaus met vermouth. (per 2 personen)			€ 36/pp
Belgische visserij.			
Noordzee vis op verantwoorde manier gevestigd door onze helden op zee.			
Schelvis, rauw gemarineerd, jonge rode bietjes, ratte-aardappel en merikswortel.		€ 18	
Lotte, geroosterd op been, winterbroccoli, vinaigrette van jonge rabarber en citroenpuree.			€ 36

MENU'S

Proeverij voorgerecht

Voorgerecht bestaande uit drie kleine gerechten,
om te delen gekozen door Pieter.

(enkel te combineren met een à la carte hoofdgerecht)

€ 28/pp

Proeverij menu

Twee voorgerechten en een hoofdgerecht,
om te delen gekozen door Pieter.

€ 49/pp

Weeklunch, elke werkdag 's middags

1 vooraf* naar keuze plus hoofdgerecht van de dag.

€ 30

A LA CARTE VERWENNERIJ

Niet té, maar wel zoet en luchtig

Stuk van de chocoladetaart met framboos en laurier.

€ 7

Aardbei en kers, meringue met ijzerkruid en vanille-royal.

€ 12

2 mellow cakes: sinaas, appel-amandel en donkere chocolade.

€ 4

Niet té, maar wel rijp en smeug

Kaasbordje: 3 Belgische boerenkazen,
rogge-krentenbrood met confituur van mispel.

€ 11

*Indien men enkel voorgerecht neemt, wordt € 3 extra aangerekend.
WIFI: klanten TP: hoofdvlees*