

A LA CARTE

Vooraf	Hapje	VG	HG
Bretoense oester n°3/per stuk.	€ 3,9		
Ganzenleverterriner met brioche.	€ 13		
Tête Pressée van kalf met pickles.*	€ 8		
Mosselsoepje met olijvenbrioche *	€ 8		
Rode poon, zacht gerookt, op toast. *	€ 8		
Paté van serrekip met groenloof. *	€ 8		
Gerookte kipfilet met bisschopshoed. *	€ 8		

Holsteinrund van Bart Lonneville, Vivenkapelle.

Melkkoe met intense smaak en zachte structuur door de vele beweging.

Kort gebakken sashimi wortelcrème en witloofscheuten.		€ 19	
3-rib (per pers) Entrecote (per 2 pers), geroosterd, jonge broccoli en peperrisotto.			€ 36

Grondwitloof van de Krulstaartheve, Moerkerke.

Grondwitloof waar de Belgen trots op zijn.

Met gember gebraiseerd witloof, gnocchi met oesterzwam en salade van witloofscheuten met waterkers.		€ 18	€ 28
---	--	------	------

Serrekip van Philip Vermeulen, Ruddervoorde.

Vollegrondserre, waar kippen in de winter de bodem herstellen.

Onderbout, gebraiseerd in kombucha en venkel, gebakken jonge komkommer.		€ 18	
Vol au vent van de vleugels, hoppescheuten en linde.		€ 25	
Filet, op been gebakken, bakjus met kippenlevertjes, risotto van gerst en palmkool.			€ 32

Belgische visserij.

Op verantwoorde manier gevist door onze helden op zee.

Inktvis, krokante bloemkool en brioche met shiitake.		€ 20	€ 32
Grietbot, op z'n geheel gekonfijt in olijfolie, stoemp van gele courgette en prei met Zeeuwse kokkels.			€ 33

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 peer en speculaaskruiden.

€ 7

Gelakte kaneelbrioche met gekonfijte ananas
en parfait met rozemarijn.

€ 12

2 mellow cakes: sinaas, appel-amandel en witte 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