

A LA CARTE

Vooraf

Oester Giladeau °n3/per stuk.	€ 3,9
Schelvis, gekonfijt, peterselie en zwarte peper.	€ 9
Ossenstaart met dragoncrème.*	€ 9
Tête Pressée van kalf en onze pickels.*	€ 8
Consommé met inktvis en shiitake. *	€ 9
Paté van haas. *	€ 9
Bouchot mossel in papillotje*	€ 9

Belgisch wild, Henegouwen

Steeds met evenwichtig bosbeheer

Bosduif, gekonfijt met rozemarijn, brioche en bloemkoolcrème.	€ 19
Fazantenhaan, op karkas en geroosterd, witloof en gekonfijte aardappel. (per 2 personen)	€ 30 /pp
Hazenrug, 1 week in rode wijn en gebakken, schorseneren en roze radicchio. (per 2 personen)	€ 36 /pp

Bart Lonneville, Vivenkapelle

Holsteinrund. Melkkoe, 2 maal gekalfd en 3 zomers in de weide

Intense smaak en zachte structuur door de vele beweging en het rijke leven

Entrecôte, met boter en geuze, ratte-aardappel en witloof.	€ 35
--	------

Jarno Claeys en Christel De Schepper, 't Ambrozijn, Waardamme

Duurzaam, kleinschalig, familiaal landbouwbedrijf

Aardpeer, in korst van peterselie, kervelwortel en gegrilde aubergine.	€ 17	€ 29
--	------	------

Belgische visserij

Op verantwoorde manier gevestigd door onze helden op zee

Coquille, in boter gebakken, jonge en geroosterde wortel.	€ 19	€ 32
Vis van de dag, filet en gebakken, schorseneren en groenloof.	€ 17	€ 27
Zonnevis, filet in olijfolie gebakken, inktvis en zoete punten.	€ 18	€ 33
Zeebaars, gebakken met garnaal, schorseneren en peterselie.	€ 19	€ 35

MENU'S

Proeverij

3 borden om te delen gekozen door Pieter

Drie kleine gerechten als voorgerecht. (enkel te combineren met een a la carte hoofdgerecht)	€ 25
Twee voorgerechten en een hoofdgerecht.	€ 49

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 steranijs.	€ 7
Carré confituur met pomelmoes, parfait van yoghurt en rozemarijn, meringue met campari.	€ 11

Niet té, maar wel rijp en smeug

Kaasbordje: Cabricharme en Keiemse witte rogge-krentenbrood met confituur van hazelnoot.	€ 11
---	------

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