

A LA CARTE

Vooraf

Oester Gillaudeau °n3/per stuk.	€ 3,9
Ganzenleverterrinen met briochetoast.	€ 12
Tête Pressée van kalf met pickles. *	€ 8
Warme oesterbereiding met spinazie. *	€ 7
Mantelschelp, rauw gemarineerd. *	€ 9
Draadjesvlees met witte kool en bloemkoolcrème. *	€ 9
Paté van haas. *	€ 9

Christophe Hugo, Herne

Gesloten bio-boerderij met verschillende rundrassen Kalf gevoed bij de moeder

Lapje, gebakken met krokante hersenen en gelakte lever, broccoli en aardpeer.	€ 18	€ 30
---	------	------

Alex Vermeulen, Merksplas.

“Art of Nature”. Alex kweekt varkens zoals vroeger: buitenloop, gevarieerde voeding en geduld.

Bloedworst, opgerold in bladerdeeg, mispel en witloof.	€ 17	
Kotelet, geroosterd met mosterd, schorseneren en oesterzwam.		€ 30

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 gevisst door onze helden op zee

Krab, in cannelloni met kastanjezwam, kokkels en erwt.	€ 19	€ 35
Vis van de dag, filet en gebakken, prei en peterseliewortel.	€ 17	€ 27
Zeebaars, gehengeld en op vel gebakken, spitskool en lookpuree.	€ 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 basilicum.	€ 7
Carré confituur met pompelmoes, parfait van yoghurt en rozemarijn, meringue met campari.	€ 11

Niet té, maar wel rijp en smeug

Kaasbordje: Cabricharme en "Drie mussen" rogge-krentenbrood met confituur van hazelnoot.	€ 11
---	------

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