

A LA CARTE

Vooraf

Oester ESKE n°4/per stuk.	€ 3,9
Gekarameliseerde soezen met "Pas de Bleu".*	€ 8
Tête Pressée van kalf met pickles.*	€ 8
Hollandse maatjes met zeekraal. *	€ 8
Mergpijpje met bloemkool. *	€ 8
Roodbaars, gemarineerd.*	€ 8

Bart Lonneville, Vivenkapelle.

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

Tussenrib, gelakt, wortelcrème en geroosterde Romeinse sla met lamsoor.	€ 19
Rosbief, salade van ananastomaat, basilicumolie en gebakken pasta.	€ 36

Johan en Mattias Plaetevoet, De blauwe spie, Noordschote.

Biodynamische landbouw, stevige groenten uit zware kleigrond.

Stoemp van gele en groene courgette met jonge look, boterbonen, peultjes en salie.	€ 19	€ 29
---------------------------------------------------------------------------------------	------	------

Alex Vermeulen, Merksplas.

Mangalica-varkens, buitenloop, gevarieerde voeding en geduld.

Luikse worst, lamsoor en champignon, gedroogde spek en oesterzwam.	€ 18	€ 27
Geroosterde kotelet, prei, augurk en gebakken aardappel.		€ 33

Belgische visserij. Op verantwoorde manier gevist door onze helden op zee.

Jonge tarbot, in olijfolie gekonfijt, puree met laurier, poivrade artisjok en gemarineerde boterboon.		€ 33
Mooie meid, mi-cuit, knolselder met lavas, sluimererwt en jonge lenteui.	€ 17	€ 27
Handgepelde garnalen, grove gazpacho, lamsoor en artisjok.	€ 20	€ 36

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 rozenbottel en tijm.	€ 7
Vers bladerdeeg met rabarber, rood fruit en parfait van citrus.	€ 12
2 mellow cakes met stroop van koffie en donkere chocolade.	€ 4

Niet té, maar wel rijp en smeug

Kaasbordje: Cabriolet en Pas de Bleu rogge-krentenbrood met confituur van hazelnoot.	€ 11
-----------------------------------------------------------------------------------------	------

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