

# A LA CARTE

## Vooraf

Oester Eske °n 4/per stuk.	€ 3,9
Ganzenleverterrinen met briochetoast.	€ 12
Tête Pressée van kalf met pickles. *	€ 8
Warme oesterbereiding met spinazie. *	€ 7
Kokkels met knolselder. *	€ 9
Mergpijpje, bloemkool en peterselie. *	€ 8

## Bart Lonneville, Vivenkapelle.

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

Bouilli, flinterdun in draadjes, witte kool en bloemkool.	€ 17
Zenuwstuk, op houtskool gebraseerd, rode wijn en zilverui.	€ 18
Gebakken Holstein, sjalot en rozemarijn, gebakken pasta met spinazie en schorseneren met laurier.	€ 33

## Philip Vermeulen, Ruddervoorde.

### Vollegrondserre met kippen en groenten.

Asperges, kippenekjes en zeeat, peterselie en linde.	€ 20	€ 31
Kippenmaagjes, gekonfijt en gebakken, mispel, bloedworst in bladerdeeg.	€ 17	
Filet, krokant en sappig, spruiten en gele wortel.		€ 29
Risotto met spinazie en daslook, aardpeer en courgettebloem.	€ 17	€ 29

## Belgische visserij.

### Op verantwoorde manier gevisst door onze helden op zee.

Vis van de dag, in korst gebakken, risotto van schorseneren en linzen, groenloof.	€ 17	€ 27
Lotte, met look op de rooster, zurkelrisotto, shiitake en bloemkoolscheuten.		€ 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
Gemarineerde ananas, boterkaramel en parfait van zwarte thee.	€ 11
2 mellow cakes met framboos, rozenwater en witte chocolade.	€ 4

## Niet té, maar wel rijp en smeug

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

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