

A LA CARTE

Vooraf (om te delen)

| | |
|---|-------|
| Oester Giladeau °n3/per stuk. | € 3,9 |
| Cannelloni met huisbereide bloedworst. | € 10 |
| Tête Pressée van varken en pompoen.* | € 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

| | |
|--|-------------|
| 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 |
| Bosduif, gekonfijt met rozemarijn, brioche en bloemkoolcrème. | € 19 |
| Reebok, rug op been, boerenkool en witloof. | € 36 |

Jarno Claeys en Christel De Schepper, 't Ambrozijn, Waardamme. Duurzaam, kleinschalig, familiaal landbouwbedrijf.

| | | |
|--|------|------|
| Rode en roze radicchio, gepoft en gebakken, Keiemtaler en schorseneren. | € 17 | € 29 |
|--|------|------|

Belgische visserij, Op verantwoorde manier gevestigd door onze helden op zee

| | | |
|---|------|------|
| Coquille, in boter gebakken, bosui en gefrituurde spruitjes. | € 19 | € 32 |
| Vis van de dag, filet en gebakken, schorseneren en groenloof. | € 17 | € 27 |
| Tarbot, op z'n geheel en gekonfijt, stoemp met prei en bloemkool en paarse wortel. | € 33 | |
| Langoustine, gebakken in korst, 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 Pas de Bleu rogge-krentenbrood met confituur van hazelnoot. | € 11 |
|---|------|

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