

A LA CARTE

Vooraf (om te delen)

Oester Giladeau °n3/per stuk.	€ 3,9
Tête Pressée van varken en pompoen.*	€ 9
Tête Pressée van kalf en onze pickels.*	€ 8
Bloedworst, tatin van appel en ui. *	€ 9
Vitello macreau. *	€ 9
Bouchot mossel in papillotje*	€ 9

Belgisch wild, Henegouwen Steeds met evenwichtig bosbeheer

Patrijs, op karkas in boter gebakken, groenloof en bloedworst.	€ 36
Wilde eend, filet en gebakken, Romeinse sla en gnocchi.	€ 29
Eendenbout, gekonfijt en gebakken, paarse wortel en voetselder.	€ 19
Reebok, rug op been, boerenkool en witloof.	€ 36
Eekhoortjesbrood, gebakken met look, risotto en hoeve eitje.	€ 19 € 32

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

Coquille, in boter gebakken, romanesco en babycourgette.	€ 19 € 32
Rog, in filet en gebakken, pompoenrisotto en eekhoortjesbrood.	€ 27
Tarbot, op z'n geheel en gekonfijt, risotto en broccoli.	€ 33
Garnaal, met de hand gepeld, spitskool en roquette.	€ 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
Vers bladerdeegje met basilicum, mascarponé-crème met vanille, vruchten van Filip Vermeulen en granité van Belgische cavaillon.	€ 11

Niet té, maar wel rijp en smeug

Kaasbordje: Cabricharme en Pas de Bleu rogge-krentenbrood met vijgencompote.	€ 11
---	------

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