

A LA CARTE

Vooraf (om te delen)

Oester Giladeau 3/per stuk.	€3,9
Inktvisjes, toast en tomaat.*	€ 9
Courgette, heek en citroenblad.*	€ 9
Tête Pressée van kalf en onze pickels.*	€ 8
Tête Pressée van varken en hondshaai.*	€ 8
Bouchot mossel in papillotje*	€ 9

Hoevekippen, Lauwe (Kortrijk)

Wieland Fischer

Kippenmaagjes, gekonfijt en gelakt, eerste pompoen en paksoi.	€ 18	€ 32
Kippenfilet, sappig en krokant, eerste patatjes en radicchio.		€ 27

Holsteinrund, Viven-kapelle (Damme)

Bart Lonneville

Rundsschenkel, gestoofd en gebakken, fijne boontjes en groenloof.	€ 18	€ 29
Tartaar, handgesneden en bereid, zoete punt pepers.	€ 18	€ 30
Entrecote, gerijpt en geroosterd, aubergine en dragon.		€ 36

Belgische visserij,

Op verantwoorde manier gevist door onze helden op zee.

Mooie meid, rauw bereid, peterselie en rogge.	€ 19	
Tarbot, op z'n geheel en gekonfijt, risotto en erwt.		€ 33

Vollegrondserre met biologische teelt, Ruddervoorde

Philippe Vermeulen

Gazpacho, rode en groene basilicum, olijfolie en bleekselder.	€ 17	
Zoete pepers, gebrand en gebakken, jalapino en Keiemtaler.	€ 18	€ 27

MENU'S

Weeklunch **elke werkdag 's middags**

1 vooraf* naar keuze
plus hoofdgerecht van de dag. € 30

Proeverij **3 borden om te delen gekozen door Pieter**

Drie kleine gerechten als voorgerecht.
(enkel te combineren met een a la carte hoofdgerecht) € 23

Twee voorgerechten en een hoofdgerecht. € 49

A LA CARTE VERWENNERIJ

Niet té, maar wel zoet en luchtig.

Stuk van de chocoladetaart met kersen en limoen. € 7

Rood fruit van Philip Vermeulen, rabarbervinaigrette
mascaroné met citroen, crèmeux met koffie. € 11

Niet té, maar wel rijp en smeug.

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

Indien men enkele voorgerecht neemt, wordt € 3 extra aangerekend.