

A LA CARTE

Vooraf	Hapje	VG	HG
Bretoense oester n°3/per stuk.	€ 3,9		
Tête Pressée van lam met salie. *	€ 8		
Tête Pressée van kalf met pickles.*	€ 8		
Tête Pressée van varken met wulken en peterselie. *	€ 8		
Gerst-risotto met rundsnek.	€ 10		
Gazpacho van courgette en haring.	€ 10		
Jerseyrund van Hendrik david, Keiem.			
Dubbeldoel ras, met specifiek fijne structuur.			
Kalfstartaar, asperge, zurkel, brandnetel en brokkelkaas.		€ 18	€ 30
Kalfsschenkel met wortel, selder, look, citroen en appelsien.		€ 20	
Filet pur, in niervet geroosterd, salie-aardappeltjes en mini-aubergine.			€ 37
Johan en Mattias Plaetevoet, De blauwe spie, Noordschote.			
Uitzonderlijk stevige en gezonde groenten uit zware kleigrond.			
Eerste peultjes, jonge look en verse dikke pasta met kervel.		€ 19	€ 30
Brecht Musschoot, Schaapherder, Sijsele.			
Charollais-lam met fijne structuur en milde smaak.			
Huis gedroogde flinterdunne schelletjes, met romesco, zoet zure prei en olijvenbrioche.		€ 19	
Gebraisserde nek, spinazie, oerkomkommer en bosuitjes.		€ 20	
Gebraad uit de bout, gelakt met honing en kardemom, asperge-daslook risotto en lamsaus met vermout.			€ 36
Belgische visserij.			
Noordzee vis op verantwoorde manier gevestigd door onze helden op zee.			
Hondshaai, geroosterd, pot-au-feu met aubergine en verse erwt.		€ 20	
Barbeel, filet op vel gebakken, jonge prei, stoemp van witte boon en vinaigrette van tomaat en artisjok.			€ 32

MENU'S

Proeverij voorgerecht

Voorgerecht bestaande uit drie kleine gerechten,
om te delen gekozen door Pieter.
(enkel te combineren met een à la carte hoofdgerecht)

€ 28/pp

Proeverij menu

Twee voorgerechten en een hoofdgerecht,
om te delen gekozen door Pieter.

€ 49/pp

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 laurier. € 7

Aardbei en rabarber, meringue met kers en vanille-royal. € 12

2 mellow cakes: rood fruit en donkere chocolade. € 4

Niet té, maar wel rijp en smeug

Kaasbordje: 3 Belgische boerenkazen,
rogge-krentenbrood met confituur van mispel. € 11

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