

Menu

Langoustine tartaar

Mousse van bisque | Kaffir mayonaise | Suikerwerk van langoustine | Bospeen chutney

Asperge

Asperges cremeux | Rucola pesto | Parmezaanmousse | Gezouten citroen crème

Heilbot (4G)

Heilbotfilet gevuld met daslook | Mossel saus | Tuille van mossel | Preitonnetje met ricotta | Prei van de barbecue en lamsoor

Raviolo van Octopus (6G)

Antiboise | Basilicum Velouté | Gefrituurde kappertjes

Lamsrugfilet (7G)

Doperwt crème | Artisjok | Vinaigrette van kropsla en munt | Tomaat | Polenta | Oude kaas crème

Zwezerik (8G)

Kalfszwezerik | Morille | Gestoofde witte asperge | Aardappelschuim | Aardappelnestje met spek crumble

Eend

Gerookte eendenborst | Saus op basis van Dael's Droum | Paksoi | Meiraap
Side dish: Bonen cassoulet met gekonfijte eendenbout

Blauwe kaas

Blauw schimmel crème brulee | Mousse van blauw kaas | Sabayon van Kriek | Gel van Coebergh

Of

Rabarber

Donut | Watermeloen | Mascarpone

Wij werken met seizoensgebonden producten, het kan dus voorkomen dat het menu op de avond zelf iets afwijkt van dit menu. Ook hebben wij een vegetarisch menu en vegan is ook mogelijk als dit bij de reservering is doorgegeven. Wijzigingen in het menu kunnen resulteren in een meerprijs. Als u een dieet en/of allergie wensen heeft, vernemen wij deze graag minimaal 24 uur van tevoren.