

MAANDMENU "SEIZOEN EN SMAAK"

Voorgerecht

Belgische asperges AA - breydelham - truffel mayo - gerookte eidooier

Tussengerecht

Open ravioli van Nobashi garnaal - tomaat - dragon - bisque van strandkrab

Hoofdgerecht

Onglet 'Belgisch wit blauw' - fondant aardappel - gerookte paprika - chimichurri

Dessert

Aardbei - rabarber - vanille - meringue

OF Kaasbordje geselecteerd door kaasmeesters 'Van Tricht' +8€

"SEIZOEN EN SMAAK" 3 gangen 60€

hapjes - voorgerecht - hoofdgerecht - dessert

aangepaste wijnen tem het hoofdgerecht +24€

"SEIZOEN EN SMAAK" 4 gangen 75€

hapjes - voorgerecht - tussengerecht - hoofdgerecht - dessert

aangepaste wijnen tem het hoofdgerecht +32€

Wij serveren ons menu voor de gehele tafel.