

LUNCH 35€

hapjes - voorgerecht - hoofdgerecht I volgens marktaanbod
Aanpassingen zijn niet mogelijk. We serveren de lunch voor de gehele tafel. Wij serveren onze lunch op woensdagmiddag, donderdagmiddag en vrijdagmiddag. Uitgezonderd op feestdagen.

ZONDAGLUNCH 'ALL-IN' SEIZOEN EN SMAAK' 85€

hapjes - voorgerecht - hoofdgerecht - dessert I uitsluitend op zondag
huisaperitief (champagne of gin tonic +8€) - aangepaste wijnen - water - koffie of thee

TO SHARE - LEUK OM TE DELEN BIJ HET APERITIEF

Jamon Iberico de Bellota 100GR - salsa tomaat	35€
Mini garnaalkroketjes (8st) - limoenmayo	22€
Nobashi garnaal (6st) - verse tartaarsaus	22€

We werken uitsluitend met verse producten en hangen daarom af van de dagelijkse marktaanvoer. Gelieve allergenen op voorhand te vermelden.

MAANDMENU "SEIZOEN EN SMAAK"

Voorgerecht

Noordzeekrab - granny smith - sojamayo - groene kruiden

Tussengerecht

Pastinaak - gerookte forel - avruga - kervel

Hoofdgerecht

Rundsvlees 'onglet' - gekonfijte aardappel - cevenne ui

Dessert

Ijsgekoelde nougat - bloedsinaasappel

OF Kazen geslecteerd door kaasmeester 'Van Tricht' - brioche - chutney + 8€

"SEIZOEN EN SMAAK" 3 gangen 55€

hapjes - voorgerecht - hoofdgerecht - dessert
aangepaste wijn tem het hoofdgerecht +24€

"SEIZOEN EN SMAAK" 4 gangen 67€

hapjes - voorgerecht - tussengerecht - hoofdgerecht - dessert
aangepaste wijnen tem het hoofdgerecht +32€

Onze menu serveren we voor het volledige gezelschap van de tafel.