

MENU VAN DE CHEF

Zeebaars – gekonfijte Cherrystar – basilicum sauce vierge

Bar – tomates cerises Cherrystar – sauce vierge au basilic

Half kreeftje – – olijfolie – lookboter – tomaat - basilicum

Demi-homard – huile d'olive – beurre à l'ail – tomates - basilic

Pladijs - prei – pastinaak – witte wijnsaus – Charlotte stampers

Plie – poireau – panais – sauce au vin blanc – écrasé de Charlotte

Of/ou

Reefilet – veenbessen – violette aardappelen met amandelen –
boschampignons – poivrade

*Filet de chevreuil – airelles - pomme de terre violette aux amandes – sauce au
poivre*

Cheescake – framboos - speculoos

Cheesecake – framboises – spéculoos

Of/ou

Kaasbordje door kaasmeester Callebaut geaffineerd _ Suppl. € 6

Assiette de fromages, affinés par le maître fromager Callebaut _ Suppl. € 6

€ 49,00 (menu zonder kreeft) (menu sans homard)

€ 69,00 (menu met kreeft) (menu avec homard)

Exclusief dranken. Menu per tafel te nemen.

Boissons non comprises. Menu servi par table.

