

# MENU VAN DE CHEF

Sint-Jacobsnootjes – falafel – gekonfijte tomaat - basilicum  
*Noix de Saint-Jacques – falafel – tomate confite - basilic*

Half kreeftje – olijfolie – lookboter – tomaat - basilicum  
*Demi-homard – huile d'olive – beurre à l'ail – tomates - basilic*

Roodbaars – oesterzwam – snijbonen – soja – courgette – witte wijn – saffraan  
*Grand sébaste – pleurote – haricots – soja – courgette – vin blanc – safran*

## **Of/ou**

Lamsfilet – jonge artisjok – wortel – gekonfijte aardappel  
*Filet d'agneau – jeune artichaut – carotte – pomme de terre confitelégumes d'été*

Chocoladesfeer met vanille – aardbeien – gel van bosvrucht  
*Chocolat et vanille – fraises – gel de fruits des bois*

## **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.*

