

à la carte



Voorgerechten

<i>Gebraden filet van wijfjeseend in haar eigen jus</i>	€19,50
<i>Terrine van everzwijn met veenbessen, kweepeergelei en crispy rabarberstukjes</i>	€18,50
<i>Pastinaak-peer soepje met snippers gerookte makreel</i>	€12,50
<i>Verse foie gras poêlé met reductie van Banyuls</i>	€20,50
<i>Slaatje van tomaat met buffelmozzarella</i>	€16,50
<i>Adellijk slaatje met Sint-Jakobsnootjes, zalm,...</i>	€18,50

Wij werken met dagverse producten geleverd door zorgvuldig geselecteerde kwaliteitsleveranciers. Alle gerechten zijn huisbereid.

à la carte



Hoofdgerechten

<i>Filet van Lotte met Iberico ham, gedroogde citroen en pompoenpuree</i>	€27,50
<i>Roodbaars met bisque saus, grijze garnalen en gefrituurde ui</i>	€24,90
<i>Suprême de poulet noir met boschampignons en "chester" aardappels</i>	€24,90
<i>Filet van hert met Kriek "Boon" saus en witlooftaart</i>	€27,50
<i>Patrijsfilet geparfumeerd met calvados en savooikool</i>	€31,50
<i>Entrecôte van "grassfed" Iers rund met pepersaus en handgesneden frieten</i>	€26,50
<i>Adellijk slaatje met Sint-Jakobsnootjes, zalm, scampi,...</i>	€22,50
<i>Zucchini (courgette) gevuld met tofu, mie, gestoomde groenten (vegetarisch)</i>	€20,50

Wij werken met dagverse producten geleverd door zorgvuldig geselecteerde kwaliteitsleveranciers. Alle gerechten zijn huisbereid.

à la carte



Desserten

Macaron van fondant chocolade, crème anglaise €8,00

*Speculaas-appeltaartje met gekonfijte melksorbet
en vioolblaadjes* €9,50

Huisgemaakte crème brûlée €7,50

Dame Blanche met verse chocoladesaus €7,50

Ambachtelijk roomijs van Belgische chocolade €7,00

Ambachtelijk roomijs met Arabica koffieparfum €7,00

Ambachtelijk roomijs vanille €7,00

*Trio van artisanale sorbet:
limoen, framboos, Granny Smith appel* €7,00

Kinderijsje, 2 bollen roomijs naar keuze €5,50

Wij werken met dagverse producten geleverd door zorgvuldig geselecteerde
kwaliteitsleveranciers. Alle gerechten zijn huisbereid.
