

LUNCH

€69

Enkel ‘s middags, niet op feestdagen

BORDJE ARTISANALE CHARCUTERIE

VOORGERECHT, HOOFDGERECHT & DESSERT

Extra tussengerecht + €18

Kaas ipv dessert + €16

Kaas en dessert + €22

ALL-INFORMULE

(2 glazen wijn, water en koffie) + €36/pp

4-GANGENMENU

€111

2 voorgerechten, hoofdgerecht & dessert

Kaas ipv dessert + €16

Kaas en dessert + €22

WIJNFORMULES

Sans Cravate

Begeleidende wijnen €49/pp

Iglas per gang

**biertje bij de kaas*

Verassende nieuwkomers,

meestal jonge wijnen,

onze trouwe formule sinds dag 1

Avec Cravate

Begeleidende wijnen €89/pp

Iglas per gang

**biertje bij de kaas*

Selectie gemaakt door Henk

de nieuwe grote jongens van

morgen .

Soms wijnen die wat flesrijping

hebben gehad in onze kelder.

ZATERDAG AVOND 6 GANGEN MENU

141/PP

ONS MENU

KALFSTARTAAR

Hand gesneden kalfstartaar met gerookte sardien

salade van boontjes en erwtjes

crème en coulis van erwtjes met munt en lente ui

AARDAPPEL “NOIRMOUTIER”

krieltjes uit Noirmoutier met zeewierkorstje

beurre blanc met amandelmelk en Oscietra kaviaar

verveinne crème, verse amandelen

Supplement Noorse Langoustine + €35

ROUGET BARBET “COLBERT”

rouget in krokant jasje met nduja

vierge saus

OF

CANETTE “MAISON GARAT”

eend uit Baskenland rosé gebraden

kroketje met geconfijte bout en mosterdsla

artisjok crème met citrus, natuurlijke jus

AARDBEI

Mara des bois aardbeien in eigen jus

tartine russe met limoen en groene thee

sorbet mascarpone

OF

KLASSIEKER VAN HET MOMENT

OF/EN

ASSORTIMENT KAAS

*Aangezien er geen glas wijn bestaat om een assortiment van verschillende kazen te begeleiden,
opteren wij liever voor een kwalitatief biertje

Indien u toch liever een glas wijn verkiest serveren wij u hetzelfde als van bij uw hoofdgerecht.

Gelieve zich te melden bij de verantwoordelijke voor eventuele allergieën