Wijn is voor ons heel belangrijk maar we weten maar al te goed
dat dit zeer persoonlijk is .
Onze voorkeur gaar uit naar wijnen uit de koelere regio's met een hoge aciditeit
en fris zijn op elk gebied .
Wijnen met veel eik zult u jammer genoeg zelden of nooit bij ons krijgen.
We willen u alvast overtuigen van onze smaak en dat kan
zelfs met wijnen uit warme regio's zijn .
U zult zien …

WIJNFORMULE

5 gangen
€59

Extra glas
€13

Zonder alcohol ?

Artisanale sappen
€42

MENU
€145
* kaas in plaats van dessert +€16

* kaas extra +€22

Gelieve zich te melden bij de verantwoordelijke voor eventuele allergieën

ONS ZATERDAGMENU

Snacks & bites om te beginnen

COQUILLES & ZALM
millefeuille van mowi zalm en coquilles
spicy jus van zandwortel en duindoornbes
rokerige zure room

AARDAPPEL "NOIRMOUTIER"
krieltjes uit Noirmoutier met zeewierkorstje
beurre blanc met amandelmelk en Oscietra kaviaar
zacht gepocheerde zeetong

KONIJN & OUDE KRIEK
geglaceerde ravioli van konijn
geglaceerde boterboontjes
sabayon van oude kriek

HAZENRUG
rosé gebakken op de karkas
gestoofde groene kool en bospaddestoelen
pompoencrème met abrikoos

KERS
frangipanne met roomijs van melkchocolade
pistachecrème , rijstpap ,kersen in vinaigrette

OF / EN

Assortiment kaas
geaffineerd door Kaasmeester Van Tricht