

Lunch / €55

Enkel 's middags, niet op feestdagen

Bordje artisanale ham

Voorgerecht, hoofdgerecht & dessert

Extra tussengerecht + €15

Kaas ipv dessert + €13

Kaas en dessert + €18

All-informule

(2 glazen wijn, water en koffie) + €29/p

4-gangenmenu / €98

2 voorgerechten, hoofdgerecht & dessert

Kaas ipv dessert + €13

Kaas en dessert + €18

Begeleidende wijnen €49/p

1 glas per gang

Zaterdagavondmenu / €119

Seizoenshapjes, 4 gerechten & dessert

Kaas ipv dessert + €13

Kaas en dessert + €18

Begeleidende wijnen €49/p

1 glas per gang

3-gangenmenu / €119

À la carte

Voorgerecht, hoofdgerecht & dessert

Coquille en zuurkool

Krokantgebakken coquille

Wulken & kreukels

Zuurkool in frisgroene jus

OF

Ode aan Paul Bocuse

Truffelsoep VGE

Consommé met ossenstaart & ganzenlever

Truffel onder korst gebakken

Tarbot Dugléré

Zachtgegaarde tarbotfilet

Parijse champignons, sjalot & fondue van tomaat

Peterselieaardappeltjes

OF

Kalfszwezerik Albufera

Gebakken in gezouten boter

Morieltjes & witloof

Geglaceerde macaroni met parmezaan en truffel

Dessert van de dag

OF

Assortiment kaas + €13

Begeleidende wijnen €39/p

2 exclusieve wijnen geselecteerd door Casimir

Voor bij het voor- & hoofdgerecht