

Lunch / €49

Enkel 's middags, niet op feestdagen

Bordje artisanale ham

Voorgerecht, hoofdgerecht & dessert

Extra tussengerecht + €14

Kaas ipv dessert + €13

Kaas en dessert + €18

All-informule

(2 glazen wijn, water en koffie) + €28/p

4-gangenmenu / €95

2 voorgerechten, hoofdgerecht & dessert

Kaas ipv dessert + €13

Kaas en dessert + €18

Begeleidende wijnen €49/p

1 glas per gang

Zaterdagavondmenu / €109

Seizoenshapjes, 4 gerechten & dessert

Kaas ipv dessert + €13

Kaas en dessert + €18

Begeleidende wijnen €49/p

1 glas per gang

3-gangenmenu / €109

À la carte

Voorgerecht, hoofdgerecht & dessert

Coquilles in hun schelp

Gegaard in hun schelp met noisette boter

Paolo Cortadosherry & citroen

Crème & geroosterde bloemkool

OF

Opgevulde groene kool (per 2 cts)

Kool opgevuld met ganzenlever

Handgesneden gehakt van Kintoavarken

Wintertruffel & Périgordsaus

Kabeljauw op de graat

In hoeveboter gebakken kabeljauw

Hutsepotje van wintergroentjes

Dijonaise

OF

Kalfszwezerik Albufera

Gebakken in gezouten boter

Morieltjes & witloof

Geglanceerde 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