

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

Paling in 't groen

Gesmoorde paling in frisse saus

Zalmkaviaar

Salade van rauwe venkel en groene kruiden

OF

Langoustines

Gebakken op de plancha

Crème en salade van artisjok met amandel en citroen

Jus van langoustines

Zeebarbeel geroosterd aan ons spit

Zeebarbeel gewikkeld in tuinkruiden

Gemarineerde tomaat en geplette aardappel

Citroen en kappers

OF

Kalfscarré Corrèze

Gebakken in gezouten boter

Jonge kropsla Provençale

Geglanceerde gnocchi en aubergine

Dessert van de dag

OF

Assortiment kaas + €13

Begeleidende wijnen €39/p

2 exclusieve wijnen geselecteerd door Casimir

Voor bij het voor- & hoofdgerecht