

Lunch / €59

Enkel 's middags, niet op feestdagen

Bordje artisanale ham

Voorgerecht, hoofdgerecht & dessert

Extra tussengerecht + €15

Kaas ipv dessert + €15

Kaas en dessert + €20

All-informule

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

4-gangenmenu / €98

2 voorgerechten, hoofdgerecht & dessert

Kaas ipv dessert + €15

Kaas en dessert + €20

Begeleidende wijnen €49/p

1 glas per gang

Zaterdagavondmenu / €119

Seizoenshapjes, 4 gerechten & dessert

Kaas ipv dessert + €15

Kaas en dessert + €20

Begeleidende wijnen €49/p

1 glas per gang

3-gangenmenu / €129

À la carte

Voorgerecht, hoofdgerecht & dessert

Coquilles

Rauw in carpaccio

Vinaigrette met sherry en amandelmelk

Salade van rauwe ceps

OF

Zuurkool maison

Huisgemaakte zuurkool bereid in champagne

Gegarneerd met mortadella en geconfijte varkenswang

Supplement witte truffel (10 g) + €60

Tarbot en schelpjes

Gestoomde tarbotfilet, kreukels en wolken

Jus van waterkers en knoflookcrème

Gratin van prei

OF

Polderhaas

Gebakken op karkas, met harlekijnsaus

Millefeuille van knolselder en pompoen

Amandelkroketjes

Dessert van de dag

OF

Assortiment kaas + €15

Begeleidende wijnen €46/p

2 exclusieve wijnen geselecteerd door Casimir

Voor bij het voor- & hoofdgerecht