

## 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

Extra glas wijn + €9/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 / €129

#### Degustatiemenu met 5 gangen en seizoenshapjes

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 paddenstoel

OF

#### Zuurkool maison

Huisgemaakte zuurkool bereid in champagne

Gegarneerd met mortadella en gefrituurd ei

Supplement zwarte truffel (10 g) + €35

---

#### Tarbot

Gestoomde tarbotfilet met inktvisjes

Jus van nduja, knoflookcrème

Fondue van prei, risotto

OF

#### Duif aan ons spit

Gebakken op karkas

Kroketjes van de bouten met ganzenlever

Morieltjes en waterkers

---

#### Dessert van de dag

OF

Assortiment kaas + €15

#### Begeleidende wijnen €46/p

*2 exclusieve wijnen geselecteerd door Casimir*

*Voor bij het voor- & hoofdgerecht*