

## LUNCH

€59

Enkel 's middags, niet op feestdagen

### BORDJE ARTISANALE CHARCUTERIE

#### 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

€129

Seizoenshapjes, 4 gerechten & dessert

Kaas ipv dessert + €15

Kaas en dessert + €20

Begeleidende wijnen €49/p

1 glas per gang

## 3-GANGENMENU

À la carte

€129

Voorgerecht, hoofdgerecht & dessert

#### MORILLES

opgevuld met gevogeltemousseline  
spinazie, geconfijte citroen en kippenjus  
sabayon met vin jaune

OF

#### GROENE ASPERGES

“DOMAINE DE ROQUES-HAUTES”  
salade van groene asperges, koud-warm  
ganzenlever gemarineerd in verjus  
verveinne en groene kruiden

\*\*\*

#### WILDE ZEEBAARS

“OP DE WIJZE VAN TROISGROS”  
zeebaars mi-cuit  
zuring, gnoccis in beurre noisette, kapperblad

OF

#### BASKISCH MELKLAM BOUT / PER 2CTS

gebakken aan ons spit  
tian van provencaalse groenten  
aardappelmillefeuille, pecorino en daslook  
natuurlijke jus

\*\*\*

#### DESSERT VAN DE DAG

OF

#### ASSORTIMENT KAAS

€15

BEGELEIDENDE WIJNEN €46/P

2 exclusieve wijnen geselecteerd door Casimir

Voor bij het voor- & hoofdgerecht