



Notre Chef Xavier vous propose :

Voorgerechten / Entrées

- Duo van gefrituurde Spieringvisjen en accras 16,50 €
Duo d'Eperlans et accras
- Parmezaankroket met kerrie en walnoten 16,50 €
Fondue au Parmesan, curry et noix
- Gravlax Zalm met Mascarpone slagroom, gember en roze peper 21,50 €
Saumon Gravlax et chantilly Mascarpone, gingembre et baies roses

Hoofdgerechten / Plats

- Ravioli van paddestoelen, lichte truffel met roomsaus 22,00 €
Ravioles aux champignons, sauce crème légèrement truffée
- Carré van Melkvarken, purée van zoeten aardappel 26,00 €
en gefrituurd witloof
Carré de Cochon de lait, purée de patates douces et chicons frits
- Skreï filet op zijn Vlaams 29,50 €
Filet de Skreï à la Flamande

Aperitieven- Apéritif

AMARO Averna	5,70 €
ORVAL	5,70 €
Ricard aux Herbes Fraîches	9,50 €
Porto Taylor 10 d'âge	10,00 €
Gin 1836 Orga Clémentine Bio	12,50 €
Gin Botaniets 0°	12,50 €

Wijnen Kelderresten - Vins fonds de cave

Comtes de Champagne Blanc de Blanc (75cl)	220,00 €
---	----------

MOSSELEN IN HET SEIZOEN (VAN JULI TOT DECEMBER)/ MOULES EN SAISON (DE JUILLET À DÉCEMBRE)