



Menu

Noordzee vis - Radijs - Tomaat - Mierikswortel
Dagvangst - Venkel - Boterboon - Dille
**Asperges 'Hoeve Lavrijsen' - Noordzee krab - Daslook
*Kalfstartaar - Koolrabi - Kokos - Bieslookolie
Lams 'Sint Annahof' - Groene Asperges 'Regalys' - Kervel
Aardbei - Yoghurt - Rabarber

4 Gangen	70
+ Aangepaste wijn	+35
5 Gangen*	85
+ Aangepaste wijn	+45
6 Gangen**	100
+ Aangepaste wijn	+55
Truffel (per portie)	15
Royal Belgian Caviar 'Gold label'	
- 5 gram	15
- 10 gram	25

Kaart

Asperges 'Hoeve Lavrijsen - Noordzee krab - hollandaise - daslook	28
Kalfstartaar - koolrabi - kokos - bieslookolie	26
Steak tartaar - bloemkool - truffel	28
King krab - citroentijm - citrus	48
Kalfszwezerik - bloemkool - vadouvan	40
Europese kreeft - bisque - kruiden	46
Pomme Moscovite 15 gram Royal Belgian caviar	48
Op karkas gegaarde jonge duif - ganzenleversaus	52
5 weken gerijpt Holstein Runds - béarnaise	46
Klassieke zeetong - grijze garnaal - citruspuree	dagprijs
Gegrilde Tarbot - kreeftenbéarnaise	56
Pomme Moscovite 25 gram Royal Belgian caviar	84
Truffel (per portie)	15
Royal Belgian Caviar 'Gold label'	
- 5 gram	15
- 10 gram	25
Dame Blanche	15
Aardbei - yoghurt - rabarber	12
Kaasbordje 'Peter Verbruggen'	18

Onze Bio groenten komen rechtstreeks van het veld van Puur Leguum.

Lunch

din - vrij
12u - 13u

Diner

maa - vrij
19u - 20u



Menu

Zaterdagavond

Noordzee vis - Rammenas - Erwt - Mierikswortel

Dagvangst - Bloemkool - Lamsoor - Groene Kerrie

**Asperges 'Hoeve Lavrijsen' - Noordzee krab - Daslook

*Kalfstartaar - Koolrabi - Kokos - Bieslookolie

Lams 'Sint Annahof' - Groene Asperges 'Regalys' - Kervel

Aardbei - Yoghurt - Rabarber

5 Gangen 85

+Aangepaste wijn +45

6 Gangen 100

+Aangepaste wijn +55

Dessertwijn 10

Solera ratafia de Champagne 14

Kaas 8