



3 services
3-gangen

39 €

2 services
2-gangen

36 €

plat unique
1 gang

26 €

Entrees - Voorgerechten

Maki aux légumes croquants, salade de daikon et wakamé mariné
Maki met krokante groenten, salade van daikon en gemarineerde wakamé

Wine pairing : Loire, Anjou Vinifera 2016, Domaine Marionnet

7€

Asperges blanches comme à la flamande, crevettes grises
Witte asperge op z'n vlaams, grijze garnalen

Wine pairing : Rueda, Agricultura Ecologica 2015, Ossian

12€

Carpaccio de poulpe, sorbet de tomates, huile à la menthe fraîche
Carpaccio van octopus, tomaten sorbet, verse munt-olie

Wine pairing : Western Cape, Chenin 2014, Jean Daneel

7€

Cannelloni de courgette, chèvres, radis, tomates séchées, pignons de pin
Courgette cannelloni, geitenkaas, radijs, gedroogde tomaten, pijnboompitten

Wine pairing : Loire, Anjou Gamay / Pineau d'Aunis 2015, Domaine J-C Garnier

7€

Plats - Hoofdgerechten

**Magret de canard, fenouil et carottes braisées à l'orange
Eendenborst, met sinaasappel gebraseerde venkel en wortel**

Wine pairing : Toscana, Brunello di Montalcino "Vigna Soccorso", Azienda Agricola Tiezzi 13€

**Tartare de boeuf "couteau" à l'italienne, frites croustillantes au blanc de boeuf
Rundstartaar "van 't mes" op zijn Italiaans, frietjes in blanc de boeuf**

Wine pairing : Bourgogne, Irancy "Mazelots" 2016, Domaine Goisot 8€

**Fregola sarda à l'encre de sèche, encornets, tomate, basilic et olive taggiasche
Fregola sarda met inktvis-inkt, baby octopus, tomaat, basilicum en taggiasche olijven**

Wine pairing : Bourgogne, Côte d'Auxerre "Corps de Garde" 2016, Domaine Goisot 8€

**Mi cuit de saumon, tartelette aux légumes de printemps
Mi cuit van zalm, lentegroenten taartje**

Wine pairing : Margaret River, Semillon 2014, Moss Wood Vineyard 9€

**Lasagne aux légumes confits
Lasagna met gekonfijte groenten**

Wine pairing : Dao, Reserva 2014, Domaine Ignorante 9€

Fromages

Brokkeland – Kaaster Kaase – Grevenbroeker – Aurelie du Limbourg 14 €

Grevenbroeker – Bleu de Scailton – Bleu des Grottes – Bleu d'Adèle 20 €

Desserts

Fromages (supplément 7 € ou 12 €)

Kazen (supplément 7 € of 12 €)

Panna cotta à la rhubarbe, fraise et crumble à la pistache

Panna cotta met rabarber, aardbei en pistache crumble

Wine pairing : Jurançon, Les Jardins de Babylone 2011, Domaine Dagueneau (6cl) 16€

Dôme au chocolat, cœur de crème brûlée

Chocoladekoepel, hart van crème brulee

Wine pairing : Alsace, Grand Cru Schoenenbourg 2012, Domaine Marcel Deiss (6cl) 9€

Salade de fruit de saison

Fruit salade