



**3 services**  
**3 gangen**  
39 €

**2 services**  
**2 gangen**  
36 €

**1 service**  
**1 gang**  
26 €

## *Entrees - Voorgerechten*

Chou farci de volaille et duxelle de champignons, jus fumé  
Gevulde kool met gevulglete en duxelles van champignons, met gerookte jus  
*Wine pairing: Loire, Saumur-Champigny 2014, Antoine Sanzay 8€ / 12cl*

Oeuf mollet frit, tombée d'épinard, espuma de pommes de terre à la truffe  
Gefrituurd zachtgekookt eitje met spinazie en room van aardappel en truffel  
*Wine pairing: Côte Chalonnaise, Montagny 1er Cru "Symphonie" 2016, domaine Berthenet 8€ / 12cl*

Gyoza de queue de boeuf et foie gras  
Gyoza van ossenstaart en foie gras  
*Wine pairing: Priorat, "Martinet Bru" 2015, Mas Martinet 9€ / 12cl*

Salade de radis, pomme et halloumi grillé  
Salade van radijs, appel en gegrildde halloumi  
*Wine pairing: Wachau, Grüner Veltliner "Terrassen" Smaragd 2013, Rüdi Pichler 9€ / 12cl*

## *Plats - Hoofdgerechten*

Gigot d'agneau aux fèves de marais, gratin de pommes de terre et tomates semi-séchées  
Lamsbout met tuinbonen en eengratin van aardappel en halfgedroogde tomaten

*Wine pairing: Saint-Emilion Grand Cru 2015, Château Fonroque 14€ / 12cl*

Râble de lapin pané à la moutarde de Gand et aux noisettes concassées, mousseline de Charlotte  
Konijnrug met gentse moster, gestampte hazelnootjes en aardappel mousseline

*Wine pairing: Mallorca, ÀN/2 Ànima Negra 2016 8€ / 12cl*

Millefeuille de solettes et carottes marinées à l'orange sanguine  
Millefeuille van sliptong en in bloedsinaasappel gemarineerde wortel

*Wine pairing: Penedès, Gran Autocton 2016, Autocton Celler 8€ / 12cl*

Mi-cuit de maquereau mariné en ramen

Ramen met licht gebakken, gemarineerde makreel

*Wine pairing: Loire, Touraine "Le Clos des Brancs" 2015, Domaine des Hauts Baigneux 9€ / 12cl*

Lasagne de légumes oubliés

Lasagna van vergeten groenten

*Wine pairing: Daõ, "Dona Santana" 2006, Quinta de Lemos 7€ / 12cl*

## *Fromages - Kaazen*

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

## *Desserts*

Panna cotta aux fruits de la passion

Passievruucht panna cotta

*Wine pairing: Loire, Vouvray "Clos du Bourg" moelleux 2009, Domaine Huet 10€ / 6cl*

Moelleux au chocolat

Chocolade moelleux

*Wine pairing: Andalucia, "Don PX" 1987, Bodegas Toro Albala 12€ / 6cl*

Ananas flambé au Grand Marnier, glace pistache

Geflambeerde ananas met pistache ijs

*Wine pairing: Emilia-Romagna, Vino dolce "Frinire di Cicale" 2011, Podere Pradarolo 9€ / 6cl*

Assiette de fromages du terroir belge

Kaasplateau van het Belgische terroir

+7 €