



**3 services**  
**3 gangen**  
39 €

**2 services**  
**2 gangen**  
36 €

**1 service**  
**1 gang**  
26 €

### *Entrees - Voorgerechten*

Roulades de printemps au saumon et daikon  
Spring roll met zalm & daikon

*Wine pairing: Alsace, Riesling "Grafenberg" 2013, Domaine Bott-Geyl 8€ / 12cl*

Œuf mollet frit, champignons en deux façons  
Zachtgekookt gefrituurd eitje, champignons op 2 wijzen

*Wine pairing: Chablis « Vauprin » 2016, Domaine Lavantureux 8€ / 12cl*

Asperges blanches façon Harvest  
Witte asperges à la Harvest met grijze garnalen

*Wine pairing: Fief vendéens, "Le Haut des Clous" 2014, Domaine Saint Nicolas 10€ / 12cl*

Arancini de sarrasin, fondue de poireau  
Boekweit arancini, fondue van prei

*Wine pairing: Monsanto, "Vi de Darnos" 2016, Celler Joan d'Anguera 6€ / 12cl*

## *Plats – Hoofdgerechten*

Risotto truffé aux langoustines  
Truffel risotto met langoustines

*Wine pairing: Rhône Nord, Saint-Joseph « Digue » 2016, Domaine Cuilleron 12€ / 12cl*

Noix de veau de Corrèze, mousseline de carottes, pleurotes en persillade  
Kalfsvlees uit Corrèze, wortel mousseline, oesterzwammen in peterselie

*Wine pairing: Margaux Grand Cru Exceptionnel 1998, Château Bel-Air Marquis d'Aligre 13€ / 12cl*

Magret de canard, panais confit au miel & agrumes  
Eendenborst, pastinaak gekonfijt in honing & citrus

*Wine pairing: Santorini, Xenoloo 2015, Gavalas Winery 9€ / 12cl*

Ceviche de dorade, semoule à l'orientale  
Ceviche van dorade, oostelijke semolina

*Wine pairing: Crète, Thrapsathiri Armi 2016, Lyrarakis 8€ / 12cl*

Pâtes fraîches, mozzarella di Buffala, pesto, tomates grappes  
Verse pasta, buffel mozzarella, pesto, kers tomaatjes

*Wine pairing: Ribera Sacra, Mencia 2016, Bodegas Algueira 7€ / 12cl*

## *Fromages – Kazen*

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

## *Desserts*

Gaufres de tatin glace au caramel beurre salé  
Appel wafels met zee zout-caramel ijs

*Wine pairing: Champagne, BSA, Domaine Gratien 10€ / 12cl*

Moelleux au chocolat  
Chocolade moelleux

*Wine pairing: Santorini, Vinsanto 2003, Hatzidakis Winery 12€ / 6cl*

Cheesecake aux agrumes  
Citrus cheesecake

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

Assiette de fromages du terroir belge  
Kaasplateau van Belgisch terroir

+7 €

*Les informations relatives aux allergènes sont disponibles sur demande*