



**3 services**  
**3 gangen**  
39 €

**2 services**  
**2 gangen**  
36 €

**1 service**  
**1 gang**  
26 €

## *Entrees - Voorgerechten*

Cannelloni de mascarpone, tomates séchées et jambon ibérique  
Cannelloni met mascarpone, geroodge tomaatjes en iberico ham

*Wine pairing: Côte de Nuits, Marsannay « Au Champ Salomon » 2016, Domaine Bart 11€ / 12cl*

Burrata, crème de betterave et mayonnaise à la truffe  
Burrata, crème van bietjes en truffel mayonnaise

*Wine pairing: Wachau, Grüner Veltliner « Terrassen » Smaragd 2013, Rudi Pichler 10€ / 12cl*

Saumon gravlax, gelée de fenouil aux agrumes et purée d'avocat  
Gravad lax zalm, venkel gelei met citrus, puree van avocado

*Wine pairing: Valdeorras, Godello "Louro" 2017, Rafael Palacios 7€ / 12cl*

Œuf cocotte aux petits pois et morilles  
Ovenshoteltje van ei met erwt en morille

*Wine pairing: Santorini, Assyrtiko 2016, Hatzidakis Winery 9€ / 12cl*

## *Plats - Hoofdgerechten*

Tataki de boeuf aux parfums thaï, pommes de terre confites au thym citronné et poivre de Sichuan  
Tataki van rund op Thaïse wijze, met menthijm en Szechuanse peper gekonfijte, aardappeltjes

*Wine pairing: Bairrada, Baga Clássico 2011, Outrora 11€ / 12cl*

Suprême de pintade rôtie, asperges vertes en espuma et panées, galette de pomme de terre aux  
oignons et ciboulette

Parelhoen, groene asperges in twee bereidingen, aardappel rosti met ui en bieslook

*Wine pairing: Ribera del Duero, Psi 2016, Dominio de Pingus 12€ / 12cl*

Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette au fruit de la passion, quinoa façon taboulé

Carpaccio van Sankt Jakob's schelpen, passie vrucht vinaigrette, tabbouleh van quinoa

*Wine pairing: Mâconnais, Pouilly-Fuissé « Âme Forest » 2017, Eric Forest 9€ / 12cl*

Cabillaud en croûte persillée, mousseline de poireaux et gingembre, champignons eryngii, beurre  
blanc à la mangue

Kabeljauw met een korstje van peterselie, prei en gember mousseline, eryngii paddelstoelen

*Wine pairing: Dão, «Dona Paulette» 2016, Quinta de Lemos 11€ / 12cl*

Ratatouille niçoise et croquettes de riz aux épinards et parmesan

Ratatouille niçoise, rijstkroketjes met spinazie en parmezaan

*Wine pairing: Corse, "Vaccelli" 2015, Domaine Vaccelli 9€ / 12cl*

## *Fromages - Kaazen*

Brokkeland – Kaaster Kaase – Grevenbroeker – Aurelie du Limbourg

14 €

## *Desserts*

Panna cotta à la rhubarbe et vanille bourbon

Panna cotta met rabarber en bourbon vanille

Moelleux au chocolat

Chocolade moelleux

Gaufres tatin, glace au caramel beurre salé

Appel wafels, zee zout-caramel ijs

Assiette de fromages du terroir belge

Kaasplateau van het Belgische terroir

+7 €