



Entrees – Voorgerechten – Starters

Artichauts aux scampis et à l'ail, salsa romesco
Artisjokken met scampi en knoflook, salsa romesco
Artichokes with scampi and garlic, salsa romesco

Tomates et mozzarella di bufala sur crumble de parmesan, servi juste chaud
Tomaten en mozzarella di bufala op parmezaanse crumble, alleen warm geserveerd
Tomatoes and mozzarella di bufala on parmesan crumble, served warm

Plats – Hoofdgerechten – Mains

Risotto de fregola sarda à l'encre de seiche, baby poulpe ajillo, poivrons confits
Fregola sarda risotto met inktvisinkt, baby octopus ajillo, gekonfijte paprika
Fregola sarda risotto with cuttlefish ink, baby octopus ajillo, candied peppers

Entrecôte tranchée, mousseline de panais, jus corsé à la cardamome
Gesneden entrecote, pastinaak mousseline, sterke kardemom jus
Sliced entrecote, parsnip mousseline, strong cardamom jus

Cannelloni ricotta et blettes, cèpes à la bordelaise
Cannelloni ricotta en snijbiet, boletus-paddenstoelen
Cannelloni ricotta and chard, boletus mushrooms

Desserts

Panna cotta au litchi, crumble de coco
Panna cotta met lychee, crumble van kokosnoot
Panna cotta with lychee, coconut crumble

Moelleux au chocolat

Poire caramélisée au Grand Marnier, glace aux amandes
Gekarameliseerde peer met Grand Marnier, amandelijs
Caramelized pear with Grand Marnier, almond ice cream