

Voorgerechten

Gebakken ganzenlever / rode kool / jus kiekenbier	39,00 €
Oester Irish Mór nr.2 / kaviaar / rundstartaar / garnaal Gambero Rosso	45,00 €
Quenelle tarbot / rauwe langoustine / bottarga	32,00 €
Supplement 10 g kaviaar	30,00 €

Klassiekers

Paté en croute / crème van ganzenlever / appeltek lavendel	31,00 €
Jambon persillé by the Butcher's Son	28,00 €
Gegrilde en gerookte kalfstong / hersensaus / krokante kalfshersenen	28,00 €

Hoofdgerechten

Fazant / schorseneer / ganzenlever	49,00 €
Hazenrug in 2 diensten per twee personen	65,00 € / pp
Hertekalffilet / worst van hert / jus van Goudenband	50,00 €
Pladijsfilet / pijlinktvis / beurre blanc met groene kruiden	42,00 €

Klassiekers

Paling / groene kruiden / verse frieten	45,00 €
Videe / kalfszwezerik / botersla / verse frieten per 2 personen	44,00 € / pp
Entrecôte Aubrac (6 weken gerijpt) / botersla / verse frieten/ béarnaise	52,00 €
Herefordribstuk / botersla / verse frieten / béarnaise vanaf 2 personen	55,00 € / pp
Steak tartaar / botersla / verse frieten / Bolleke De Koninck	35,50 €

Al onze frieten worden gebakken in ossewit.

Vanaf 5 personen vragen wij u om uw keuze te beperken tot drie voor- en hoofdgerechten.

Voor vegetariërs voorzien wij een seizoensgebonden alternatief.