

## Voorgerechten

Gebakken ganzenlever / rode kool / jus kriekenbier	39,00 €
Gepocheerd ei / ossenstaart / morille / asperge	39,00 €
Oester Irish Mór nr.2 / kaviaar / rundstartaar / garnaal Gambero Rosso	45,00 €
Hopscheuten Temmerman / tartaar zeebaars / mousseline	46,00 €
Supplement 10 g kaviaar	30,00 €

### *Klassiekers*

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

## Hoofdgerechten

Gevulde varkenspoot / jonge ui / jus van Goudenband	48,00 €
Duif uit Anjou / worst van duif en jeneverbes / rode kool	52,00 €
Kalfsblanquette / zwarte truffel / knolselderpuree	54,00 €
Rog / aardpeer / mousseline gerookte paling	48,00 €

### *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	56,00 €
Herefordribstuk / botersla / verse frieten / béarnaise vanaf 2 personen	62,00 € / pp
Steak tartaar / botersla / verse frieten / Bolleke De Koninck	37,50 €

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.