

Voorgerechten

| | |
|---|---------|
| Ganzenleverterrinen / beuling / gekarameliseerde appel | 32,50 € |
| Kroket van kalfswang / knolselder / peterselie | 25,00 € |
| Ravioli van champignons / gebrande langoustine / bottarga | 32,00 € |
| Carpaccio Sint-Jacobsvrucht / kaviaar / Jonagold | 36,00 € |

Klassiekers

| | |
|--|---------|
| Hopscheuten / handgepelde grijze garnalen / mousseline | 42,00 € |
| Paté en croute / crème ganzenlever / appellek lavendel | 28,00 € |
| Gegrilde en gerookte kalfstong / hersensaus / krokante kalfshersenen | 28,00 € |

Hoofdgerechten

| | |
|--|---------|
| Gelakte eend / worst van eend / jus van rozemarijn | 42,00 € |
| Gevulde varkenspoot / witte bonen / madeirasaus | 39,00 € |
| Rog / katinktvis / beurre blanc soja | 42,00 € |

Klassiekers

| | |
|---|--------------|
| Paling / groene kruiden / verse frieten | 40,00 € |
| Videe / kalfszwezerik / botersla / verse frieten per 2 personen | 39,00 € / pp |
| Entrecôte Aubrac (6 weken gerijpt) / botersla / verse frieten / béarnaise | 48,00 € |
| Herefordribstuk / botersla / verse frieten / béarnaise vanaf 2 personen | 52,00 € / pp |
| Steak tartaar / botersla / verse frieten / Bolleke DeKoninck | 35,00 € |

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.