

Fermeture du dimanche 14/7  
au jeudi 1<sup>er</sup> Août inclus.  
**Gesloten van zondag 14/7  
tot en met donderdag 1 augustus.**  
*Closed from Sunday 14/7  
to Thursday 1 August inclusive.*



## BISTRONOMIC MENU

DÉCOUVERTE DU MOIS | ONTDEKKING VAN DE MAAND | DISCOVERY OF THE MONTH  
AUGUST 2024

CHEF FABRIZIO IANNACCI

Américain végan de tomate et poivron  
**Veganistische américain van tomaat en paprika**  
*Vegan américain of tomato and pepper*

ou, of, or

Escabèche de daurade royale | pomme verte | sauce liquide de yoghourt façon tzatzíki  
**Escabeche van zeebrasem | groene appel | yoghurtsaus in tzatziki-stijl**  
*Sea bream escabeche | green apple | tzatziki style yogurt sauce*



Oiseau sans tête de cochon rôti | mousseline de pomme de terre truffée | légumes du marché |  
jus corsé à la moutarde et miel de nos ruches



**Blinde vink van gebakken varkensvlees | aardappelmousseline met truffel | marktgroenten |  
pittige saus met mosterd en honing uit onze bijenkasten**

*Roast rolled pork fillet | truffled potato mousseline | market vegetables |  
gravy sauce with mustard and honey from our beehives*

ou, of, or



Filet de plie au four | lentilles | sauce mousseline | brocoli  
**In de oven gebakken scholfilet | linzen | mousselinesaus | broccoli**  
*In the oven baked plaice fillet | lentils | mousseline sauce | broccoli*



Mousse de mascarpone | pêche confite au thym citronné | crumble noisettes et amandes  
**Mascarponemousse | met citroentijm gekonfijte perzik | hazelnoot en amandelcrumble**  
*Mascarpone mousse | with lemon thyme candied peach | hazelnut and almond crumble*

ou, of, or



Tartelette au chocolat Gianduja | crème anglaise | chantilly au miel de nos ruches  
**Gianduja chocoladetaartje | Engelse room | slagroom met honing uit onze bijenkasten**  
*Gianduja chocolate tartlet | custard | whipped cream with honey from our beehives*



Végétarien : au choix du Chef - **Vegetarisch : keuze van de Chef** - *Vegetarian: Chef's choice*

Menu 3 services   <b>3 gangen menu</b>   <i>3-course menu</i>	€ 45
Forfait vins au choix du sommelier   <b>Wijnforfait keuze van de sommelier</b> / <i>Wine package sommelier's choice</i>	€ 18 / pp
Menu 4 services   <b>4 gangen menu</b>   <i>4-course menu</i>	€ 55
Forfait vins au choix du sommelier   <b>Wijnforfait keuze van de sommelier</b> / <i>Wine package sommelier's choice</i>	€ 22 / pp



Plats, boissons essentiellement composés de produits biologiques, éco labellisés, labellisés commerce équitable, produits locaux ou de saison.

**Gerechten, dranken voornamelijk samengesteld uit biologische, eco-gelabelde, fair trade, lokale of seizoensgebonden producten.**

*Dishes, drinks mainly composed of organic, eco-labelled, fair trade, local or seasonal products.*



Plat préparé à base du miel de nos ruches  
**Gerecht bereid met honing uit onze honingraten**  
*Dish prepared with honey from our beehives*