

Suggestions du Chef

Les entrées

Tartare de thon, avocat, fruits de la passion et menthe fraîche € 24,-

Tuna tartare, avocado, passion fruit and fresh mint

Tonijntartaar, avocado, passievrucht en verse munt

Goujonnettes de plie frites, sauce tartare € 23,-

Crispy plaice goujons, tartare sauce

Krokante reepjes schol, tartaarsaus

**Jeunes carottes rôties au miel et à la lavande, mousse de feta, granola aux amandes et
crèmeux aux agrumes**  € 19,-

Young carrots roasted with honey and lavender, feta mousse, almond granola and citrus cream

Jonge wortelen geroosterd met honing en lavendel, fetamousse, amandelgranola en citruscrème

Les plats

Aubergine grillée au miso, noix, cébette, fromage de chèvre frais et gomasio de sésame  € 25,-

Grilled miso aubergine, walnuts, spring onion, fresh goat's cheese and sesame gomasio

Gegrilde aubergine met miso, walnoten, lente-ui, verse geitenkaas en sesamgomasio

Filet de bar grillé, purée de patate douce, bimi au sésame, pesto de basilic thaï € 32,-

Grilled sea bass fillet, sweet potato purée, sesame bimi and Thai basil pesto

Gegrilde zeebaarsfilet, zoete-aardappelpuree, bimi met sesam en Thaise basilicumpesto

Filet de poulet jaune fermier, pommes de terre confites et aioli, panais, jus de cuisson épicé € 31,-

Corn-fed free-range chicken breast, confit potatoes and aioli, parsnip and spiced jus

Filet van gele hoevekip, gekonfijte aardappelen met aioli, pastinaak en gekruide jus

Les desserts

Crème brûlée framboise & vanille

€ 12,-

Raspberry & vanilla crème brûlée

Crème brûlée met framboos en vanille

Figue fraîche rôtie au cassis, muesli aux noisettes du Piémont et crème à la verveine

€ 12,-

Roasted fresh fig with blackcurrant, Piedmont hazelnut muesli and verbena diplomat cream

Geroosterde verse vijg met zwarte bes, muesli met Piëmontese hazelnoten en crème met verbena

Menu 3 services 46 €

Duo de croquette de crevettes et fondu aux fromages belges, mesclun de salades

Duo of shrimp croquette and Belgian cheese croquette, mixed salad leaves

Duo van garnaalkroket en kroket met Belgische kazen, gemengde sla

ou

Tartare de thon, avocat, fruits de la passion et menthe fraîche

Tuna tartare, avocado, passion fruit and fresh mint

Tonijntartaar, avocado, passievrucht en verse munt

Filet de bar grillé, purée de patate douce, bimi au sésame, pesto de basilic thaï

Grilled sea bass fillet, sweet potato purée, sesame bimi and Thai basil pesto

Gegrilde zeebaarsfilet, zoete-aardappelpuree, bimi met sesam en Thaise basilicumpesto

ou

Filet de poulet jaune fermier, pommes de terre confites et aioli, panais, jus de cuisson épicé

Corn-fed free-range chicken breast, confit potatoes and aioli, parsnip and spiced jus

Filet van gele hoevekip, gekonfijte aardappelen met aioli, pastinaak en gekruide jus

Crème brûlée framboise & vanille

Raspberry & vanilla crème brûlée

Crème brûlée met framboos en vanille

Sélection de vins, eaux et café 23 €