

## Suggestions du Chef

### Les entrées

**Gâteau de courgette au fromage de chèvre et saumon fumé artisanal, vinaigrette épicée** 18

*Courgettetaart met geitenkaas en artisanaal gerookte zalm, kruidige vinaigrette*

*Goat's cheese courgette cake with artisan smoked salmon, spicy dressing*

**Ceviche de daurade, mangue, lait de coco épicé et coriandre** 22

*Zeebaars ceviche, mango, pittige kokosmelk en koriander*

*Seabream ceviche with mango, spicy coconut milk and coriander*

**Ravioles de langoustines, curry doux, pomme granny et pousses de petit pois** 24

*Langoustine Ravioli, zachte curry, granny apple en erwtenscheuten*

*Prawn ravioli, sweet curry, granny apple and pea shoots*

### Les plats

**Penne aux girolles, roquette et parmesan** 25

*Pénne met cantharellen, rucola en parmezaan*

*Girolles, arugula and parmesan penne*

**Dos de cabillaud aux agrumes et gingembre, purée au paprika fumé et pleurotes de proximité** 31

*Kabeljauwrug met citrusvruchten en gember, aardappelpuree met gerookte paprika en lokale oesterzwammen*

*Back of cod with citrus fruit and ginger, mashed potatoes with smoked paprika and local oyster mushrooms*

**Magret de canard aux girolles, mousse de céleri et butternut confit au miel et lavande** 31

*Eendenborst met cantharellen, selderijmousse en geconfijte butternoot met honing en lavandel*

*Duck breast with chanterelles, celery mousse and butternut candied with honey and lavender*

## Les desserts

**Crème brûlée cacao, pomme, poire et cannelle** 11

*Crème brûlée met cacao, appel, peer en kaneel*

*Crème brûlée with cocoa, apple, pear and cinnamon*

**Cheesecake aux fruits rouges et spéculoos** 11

*Rode vruchten en speculaas kwarktaart*

*Red fruit and speculoos cheesecake*

### Menu 3 Services 46 €

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

*OU*

Gâteau de courgette au fromage de chèvre et saumon fumé artisanal, vinaigrette épicée

—————

Dos de cabillaud aux agrumes et gingembre, purée au paprika fumé et pleurotes de proximité

*OU*

Magret de canard aux girolles, mousse de céleri et butternut confit au miel et lavande

—————

Cheesecake aux fruits rouges et spéculoos

Sélection de vins, eau et café 23 €