

Suggestions du Chef

Les entrées

Gravlax de saumon « Label rouge », avocat, melon grillé, vinaigrette tequila/citron vert 21

Gravlax van " Rode Label " zalm, avocado, gegrilde meloen, tequila/limoen vinaigrette

" Red Label " salmon gravlax, avocado, grilled melon, tequila/lime vinaigrette

Gaspacho de petits pois et ricotta, Pulled chicken, croûtons et tartare de champignons 18

Erwten en ricotta gazpacho, pulled chicken, brioche croutons en paddenstoel tartaar

Pea and ricotta gazpacho, pulled chicken, brioche croutons and mushroom tartar

Ris de veau croustillant, purée à l'huile d'olive et piment d'Espelette, émulsion salsa verde 23

Krokante kalfszwezerik, puree van olijf en Espelette-peper, salsa-verde emulsie

Crispy sweetbreads, olive oil and Espelette pepper purée, salsa verde emulsion

Les plats

Tagliatelle au pesto de tomates cerises rôties, courgettes grillées et féta 24

Tagliatelle met geroosterde pesto van kerstomaatjes, gegrilde courgettes en feta

Roasted cherry tomato pesto tagliatelle, grilled courgettes and feta cheese

Filet de sandre rôti, melon grillé, caviar d'aubergine et émulsion salsa verde 31

Gebraden snoekbaarsfilet, gegrilde meloen, auberginekaviaar en salsa verde emulsie

Roasted pike-perch fillet, grilled melon, aubergine caviar and salsa verde emulsion

Filet de Coucou de Malines aux olives Taggiasche, purée à l'huile d'olive et piment d'Espelette 31

Mechelse koekoeksfilet met Taggiasche olijven, olijfolie en Espelette peperpuree, groentepiperade

Malines cuckoo fillet with Taggiasche olives, olive oil and Espelette pepper purée, vegetable piperade

Les desserts

Panna cotta à la vanille, cerises épicées et crumble aux amandes **11**

Vanille panna cotta, gekruide kersen en amandel crumble

Vanilla panna cotta, spiced cherries and almond crumble

Tiramisu aux fraises **11**

Aardbeien tiramisu

Strawberry tiramisu

Menu 3 Services 46 €

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

OU

Gaspacho de petits pois et ricotta, Pulled chicken, croûtons et tartare de champignons

Filet de sandre rôti, melon grillé, caviar d'aubergine et émulsion salsa verde

OU

*Filet de Coucou de Malines aux olives Taggiasche, purée à l'huile d'olive et piment d'Espelette,
piperade de légumes et féta*

Tiramisu aux fraises

Sélection de vins, eau et café 23 €