

Chef's menu

Hamachi 24

Walnoot | Appel | Selderij

of

Klassieke Steak Tartare 22

Ossenhaas van Blanc Bleu Belge Rund

Coquille 22

Pompoen | Wortel | Gember

Tarbot 28

Spitskool | Hazelnoot | Citroen

Patrijs 28

Mais | Paprika | Dragon

Foie Gras (warm) 28

Amandel | Aceto-stroop | Kers

Haas 42

Spruit | Pastinaak | Trompette de la Mort

Selectie kazen 20

Begeleid door huisgemaakte garnituren

Château Chocolate 16

Lunch & Diner

8 gangen 120

7 gangen 110 zonder foie gras

6 gangen 100 zonder foie gras en coquille

5 gangen 85 zonder foie gras, coquille en kaas

Chocolade | Chocolade