

**Alain Smet stelt u voor:**

**Cannelloni van Aubrac kalf**

*Geelvintonijn – basilicumolie – crumble van tomaat.*

**Noordzee schelvis**

*Hoevekip – Furikake (Japan's kruidenmengsel) – Tom Kha Kai -Jus.*

**Fregula Sarda**

*Erwten – wilde garnalen – zure room – Royal Belgium Caviar.*

**Lendestuk uit 'Normandië'**

*Polenta met zwarte bonen – artisjok – sjalot en crôte – jus granaatappel.*

**Huisgemaakt Geitenkaasje met honing – sesam - pistache**

*Gel van appel – stukje Mellow Blue Shropshire cheese.*

**Dessert creatie 'Geel'**

*Crème van banaan – Salade van mango-gember-mais  
Thee gemaakt van passievruchten*

**Menu 4 gangen €85** (zonder Fregula sarda)

**Menu 5 gangen €95** (zonder kaas)

**Menu 6 gangen €110**

Gelieve eventuele allergieën of intoleranties door te geven bij de reservatie.  
Ter plaatse kunnen wij geen aanpassingen meer doen.

GLASS