

**Chef Alain Smet stelt voor:**

**Lunch**

**Twee bereidingen - Bretonse Coquilles** €36  
*Hazelnoten uit het Italiaanse Piemonte – lotuswortel – koriander olie*

**Huisgemaakte pasta** €27  
*Confit van groenkraag eend - Pet Sai – eendenlever – witte truffel*

**Koreaanse 'Joan' - wilde paddenstoelen** €45  
*Kreeft – sabayon Dashi.*

**Japanse omelet** €32  
*Spincrab – prei - hoevekip*

**Huisgemaakt geitenkaasje met honing** €15  
*Blue Shropshire - bosbessen*

**Dessert „Golden Delicious“** €18  
*Bereidingen van appel.*

*Enkel donderdag en vrijdag*