

Chef Alain Smet stelt voor:

Lunch



Bretonse Coquilles <i>Pet Sai – Basilicum crème.</i>	€35
Signature dish <i>Verfijnde versie van Cassoulet uit het Franse Toulouse.</i>	€40
Japanse Pannenkoek <i>Kreeft - Ponzu – Sabayon van kombu – gele Curry.</i>	€45
Plant-based <i>Stoofpotje van Seizoensgroenten</i>	€35
Gebakken Little Gem <i>Bleu cheese – Wagyu sneetjes</i>	€45
Roulade van prei <i>Pink lady – Griekse yoghurt</i>	€25
Huisgemaakte pasta <i>Confit van groenkraag eend - eendenlever – witte truffel</i>	€35
Dessert „Potpourri geïnspireerd“	€18

Enkel donderdag en vrijdag