

Alain Smet stelt voor:

Carpaccio van Coquilles

Bonbon van bouillabaisse – wilde garnalen.

Finse Skrei

Ponzu – Sabayon van kombu – gele Curry.

Risotto van grotchampignons

Iberico – Zwezerik – Basilicum – zwarte Look.

Of

Signature dish *

Verfijnde versie van Cassoulet uit het Franse Toulouse.

Ree en Croûte

Koolrolletje – Jus Calvados – Laurier.

Gorgonzola - pistache

(warme bereiding)

Dessert „Potpourri geïnspireerd“

Menu 4 gangen €90 (zonder Risotto - zonder kaas)
Enkel verkrijgbaar op dinsdag – woensdag en donderdag

Menu 5 gangen €102 (zonder kaas)

Menu 6 gangen €112

*Signature dish = Supplement 10€

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