

Alain Smet stelt voor:

Lunch

Panna Cotta van Asperges	€28
<i>Schotse zalm – Imperial Heritage Caviar ‘Connoisseurs’ Basilicum.</i>	
Signature dish	€40
<i>Verfijnde versie van Cassoulet uit het Franse Toulouse.</i>	
Roulade van Asperges (Plant-based)	€25
<i>Pink lady – Griekse yoghurt</i>	
Sla-korf – Boerderijkip	€35
<i>Groene Asperges – Blue Cheese - Aardappel</i>	
Pasta	€35
<i>Iberico - Petsai – Truffel crumble</i>	
Risotto	€35
<i>Wilde Garnalen – Basilicum – Zwarte Look</i>	
Japanse Joan	€45
<i>Kreeft - Prei - Ponzu</i>	
Huisgemaakte Dame Blanche	€14
Dessert van de Chef	€18

GLASS

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