

Alain Smet stelt voor:

Panna Cotta van Asperges

Schotse zalm – Imperial Heritage Caviar ‘Connoisseurs’ - Basilicum.

Surf & Turf – Risotto uit Lombardije

Iberico – Geelvintonijn.

Asperges

Mechelse Koekoek – Gerookte ham – Sabayon Ganzenlever.

Of

Signature dish*

Verfijnde versie van Cassoulet uit het Franse Toulouse.

Millefeuille van Franse Boerderij Eend

Groene Asperge – Spinazie cake – Japanse jus van Pruimen.

Gorgonzola - pistache

(warme bereiding)

Huisgemaakte Chocolade – Matcha thee – Pandan - Mojito

GLASS

Menu 3 gangen €80

Enkel verkrijgbaar op dinsdag – woensdag

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.