



A R D E N

Trésor d'Arden

By Marius Bosmans

MAKREEL

gefermenteerde pruim – vijgenblad – granny smith

COQUILLE ST JACQUES DIEPPE *

venkel – jalapeño – poire conference

ZALMFOREL DE GABRIEL MATHONET

amandel – pimpernel – vin jaune

Imperial Heritage Oscietra kaviaar 10g €25

KALFSHARTZWEZERIK **

Wintertruffel - eryngii – gebrande gist – peterselie

DUIF "RACAN"

rode biet – vanille – framboos

VERVEINE

mango - pandan

LIEVE VROUWE BEDSTRO

aardappel – pate cigarette

Kaasselectie « Etienne Boissy MOF fromager 2004 » als vervanging voor een dessert: €15

Kaasselectie « Etienne Boissy MOF fromager 2004 » als aanvulling op de desserts: €25

Menu 5 actes €120,00 – wijnselectie €54,00 - sappen en infusies €40,00
Menu 6 actes * €130,00 – wijnselectie €67,00 - sappen en infusies €50,00
Menu 7 actes ** €155,00 – wijnselectie €79,00 - sappen en infusies €60,00

Indien allergenen niet opvoorhand worden vermeld word hiervoor een supplement van €15 aangerekend.

Onze menu's en wijnselecties zijn voor het volledige gezelschap van de tafel geserveerd.

Onze selecties begeleiden niet de kaas en de desserts.

Alle vragen betreffende allergenen kunnen aan onze medewerkers gesteld worden.

Vermits wij met dagverse producten werken kan de samenstelling van de gerechten wijzigen.

Vanaf 5 personen vragen wij u vriendelijk voor de menu te kiezen