

LENTEMENU

Menu de saison / Seasonal menu

Traag gegaard buikspek - huisgemaakte marinade - witte asperge -
daslook - schuim van parmezaan

Poitrine de porc mijotée - marinade maison - asperges blanches - ail
sauvage - mousse de parmesan

Slow-cooked pork belly - homemade marinade - white asparagus - wild
garlic - parmesan foam

Kalfslende - witte en groene asperges - compote van Tomaat - portosaus -
aardappelwedges

Longe de veau - asperges blanches et vertes - compote de tomates - sauce au porto - quartiers
de pommes de terre

Veal loin - white and green asparagus - tomato compote - port sauce - potato wedges

Panna Cotta van citroenverbena -
sorbet van framboos - honinggraat

Panna Cotta à la verveine citronnée - sorbet framboise - nid
d'abeille / Panna Cotta with lemon verbena - raspberry sorbet -
honeycomb

Of / Ou / Or

(Likeur) koffie

(Liqueur) café / (Liqueur) coffee

Menu: 57

menu te verkrijgen per tafel

SUGGESTIES

Slaatje met witte en groene asperges - gerookte zalm €28,5

Asperges op z'n Vlaams - gerookte zalm - puree €29 (VG €19)

Hoofdgerecht uit de menu €33

Paling in 't Groen €33