

SEIZOENSMENU

Menu de saison / Seasonal menu

Groene asperges, tomaat, oesterzwam en gebakken kalfszwezerik

Asperges vertes, tomates, pleurotes et ris de veau
Green asparagus, tomato, oyster mushroom and sweetbread

Catch of the day, witte asperges, puree, jus van garnaal met een scheutje Poperings Hommelbier en seizoensgarnituren

Pêche du jour, asperges blanches, puree, sauce aux crevettes avec un soupçon de Poperings
Hommelbier et des garnitures de saison
Catch of the day, white asparagus, mash, shrimp gravy with a dash of Poperings Hommelbier
and seasonal garnishes

Dessertbordje

Assiette à dessert / Dessert plate

Of / Ou / Or

(Liqueur) koffie

(Liqueur) café / (Liqueur) coffee

Menu: €54

À LA CARTE...

VG: 19,50

HG: 29,50

Dessert: 10

SUGGESTIES

Gebakken coquilles, seizoensgarnituren, puree, witte wijnsaus en seizoensgarnituren

Coquilles Saint-Jacques poêlées, puree, sauce au vin blanc et garnitures de saison
Pan-fried scallops, mashed potatoes, white wine sauce and seasonal garnishes

€30

Slaatje met Huisgerookte zalm

salad with smoked salmon / salade au saumon fumé

€24

Asperges op z'n Vlaams met Huisgerookte zalm en grijze garnalen

Asperges à la flamande / Asparagus the Flemish way

€29