



Menu september 15/09- 6/10

Menu prijs/prix 49€/pp

3 appetizers:

-Ceviche zalm, leche tigre mango, komkommer/
 -Ceviche de saumon "leche tigre", mangue, concombre-

-Meatstick, humus, granaatappel/
 -Meatstick, humus marocain, grenade et sésame-

-Vol au vent, girolles/
 -Bouchée à la Reine, girolles-

Keuze Hoofdgerecht/ au Choix Plat Principal

-Filet Pur peperroomsaus, ovenpatatjes, seizoensgroentjes /
 -Filet de boeuf, sauce au poivre, pomme de Terre au Four, légumes de saison
 of
 Tarbotfilet, ratatouille, basilicumpuree/
 - Filet de Turbot poêlé, ratatouille niçoise, purée au basilic-

Menu prijs/prix all inn 85€/pp

Bubbels of/ou Picon

+

3 appetizers

+

Hoofdgerecht keuze vis of vlees/
 -Plat principal choix poisson ou viande

+

dessert

+

+ 2 glas wijn/ 2 verres de vin + waters/ eau

Upgrade "Entrée" / Voorgerecht mogelijk/ possible!

Geniet van deze heerlijke Kreeftenbereiding van Chef Bart/
 -Possibilité d'ajouter cette délicieuse préparation d'Homard du Chef Bart-

+ 25€ Kreeft Beurre Blanc, sojaboon /Homard Beurre blanc, fève de soja