

DINER

VANAF 17:00

LES ENTRÉES

- Bisque | schelpjes | rivierkreeft | bieslook 13.5
Klassieke uiensoep | gruyère | crouton 9.5
Tartaar van rundvlees | picalilly | uiencrème 13.5
Krabsalade | rode curry | basilicum | yoghurt ijs 16.5
Buikspek | crème van doperwt | rookworst schuim 15.5
Bloemkool | bloemkool rijst | geroosterde bloemkool | hazelnoot 12.5
Oeufs en meurette | gepocheerd eitje | champignon | zilverui | spek | 10

LES PLATS PRINCIPAUX

- Varkenswang | aardappel mousseline | seizoensgroenten | N'duja 22.5
Schelpjes | pernod | zuurdesem 19.5
Zeetong | roomboter | kappertjes | citroen 36
Eendenborst | aardappel mousseline | seizoensgroenten | jus 24.5
Terrine van groentes | bechamel | mosterd | vega jus 18.5
Gebakken kabeljauw | schorseneer | beurre blanc | bieslook olie 24.5
Paddenstoelen ragout | pasteitje | bieslook 18.5

SUPPLÉMENTS

- Duizend lagen aardappel taartje | hollandaise | bieslook olie 10
Groene salade | tafelzuur | groene kruiden | eitje 6
Gerookte rode bietjes | geitenkaas | pistache 7.5
Franse frietjes | vadouvan mayo 6

LES DESSERTS

- Stoofpeer | cheesecake crème | kaneel crumble | kardemon ijs 8.5
Chocolade mousse | crème anglaise | geroosterde amandel 9.5
Madeleine | mandarijn crème | poedersuiker 8
Kaasplankje | vier kazen van de Kazerij 15.5

Allergieën? Of vragen? Laat het ons weten!

