

Menu samedi 17 /05/2025 (A table 18h30 à 19h30)

3 services € 35,00

Entrées € 11,00

Rouleaux de printemps au crabe des neiges, salade croquante, sauce soja et ponzu

Langoustine et foie gras, artichauts à l'huile d'aromates jus corsé, tomates confites

Panier d'asperges blanches, œuf mollet et estragon

Asperges à la Flamande

Plats € 20,00

Rouget grondin poêlé et son fondant de légumes, jus de bouillabaisse servi avec son huile aromatique

Veau aux morilles et asperges, pommes champignons, tomate persillée à la moelle

Caille farcie aux chicons, artichauts fumés, purée de topinambour, sauce Madère

Entrecôte de boeuf grillée, sauce choron, salade mixte et frites

Carré d'agneau, gratin dauphinois, légumes printanière (* +5€)

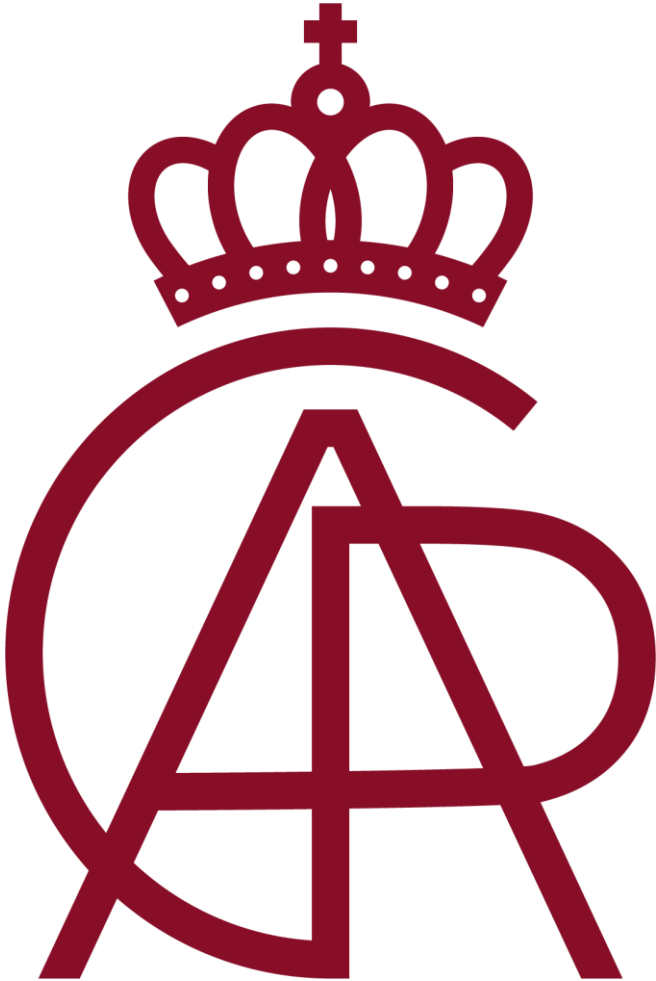
Desserts € 8,00

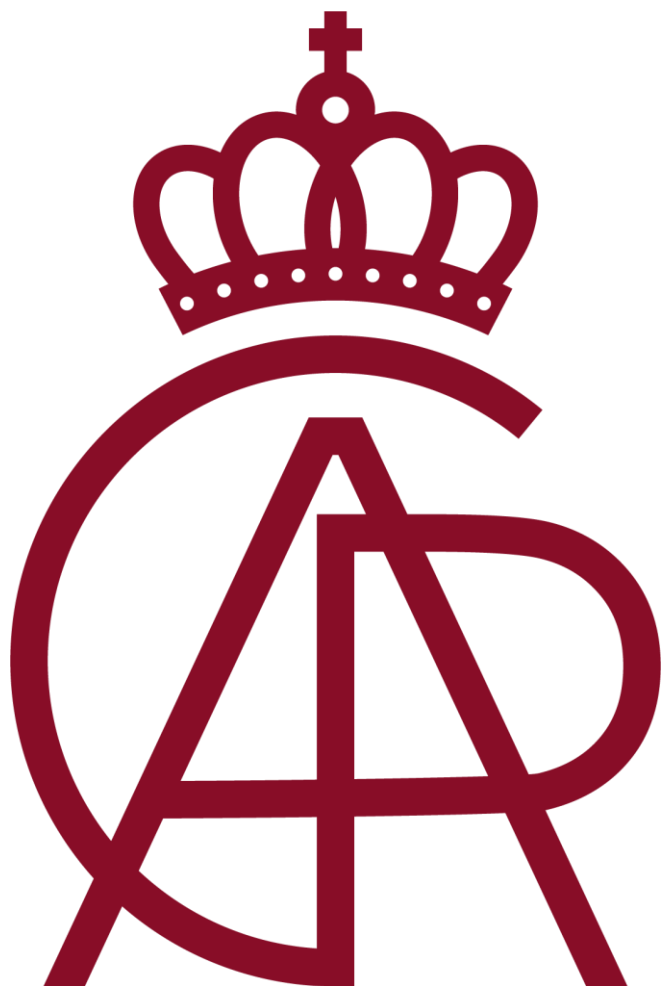
Pain perdu aux prunes, glace au yaourt

Rocher de coco nacré au chocolat blanc et fruits rouges

Tartelette à la crème brûlée et à l'eau de rose, confit de fraise et son sorbet

Fraises Melba





Menu zaterdag 17 /05/2025 (Aan tafel 18u30 tot 19u30)

3 gangen € 35,00

Voorgerechten € 11,00

Lenterolletjes met sneeuwkrab, krokante salade, soja en ponzusaas

Langoustine en eendenlever, artisjok met aroma-olie, jus corsé, gekonfijte tomaten

Mandje met witte asperges, zachtgekookt ei, dragon

Asperges op Vlaamse wijze

Hoofdgerechten € 20,00

Gebakken rode poon en z'n groenten, bouillabaissejus geserveerd met smaakolie

Kalfsvlees met morieljes en asperges, champignonaardappel, gepersileerde tomaat met merg

Gevulde kwartel met witloof, gerookte artisjok, puree van aardpeer, Madeirasaas

Gegrilde tussenrib, choronsaus, gemengde sla en frietjes

Lams carré, gratin dauphinois, lente groenten (+5€)*

Desserten € 8,00

Verloren brood met pruimen, yoghurtijs

Kokosrots met witte chocolade en rode vruchten

Taartje met crème brûlée en rozenwater, gekonfijte aardbei en sorbet

Aardbeien Melba