

Menu samedi 14 /06/2025 (A table 18h30 à 19h45)

3 services € 35,00

Entrées € 11,00

Carpaccio de tomate Murciano, mozzarella de bufflonne, pesto au basilic, mille-feuille de tomate en gelée

Maatjes marinés, brunoise de concombre à l'aigre doux, pickles d'oignons au poivre de Guinée, sorbet pomme yuzu et son huile de livèche

Mousseline de carpe, cuisses de grenouilles, sauce au persil et sa purée d'ail

Carpaccio de boeuf

Plats € 20,00

Blanc de volaille poché au beurre de verveine, choux fleur rôti, purée de petits pois, sauce hollandaise au cresson

Filet de lieu jaune purée d'oignons au verjus du Périgord, fleur de courgette, pomme allumette de patate

Bœuf Simmenthal, oignon de Roscoff farci, espuma de maïs, croutons de pain patois à la moelle et Tian de pomme de terre et son jus au foin

Saumon grillée, asperges blanches, sauce hollandaise et purée topinambour

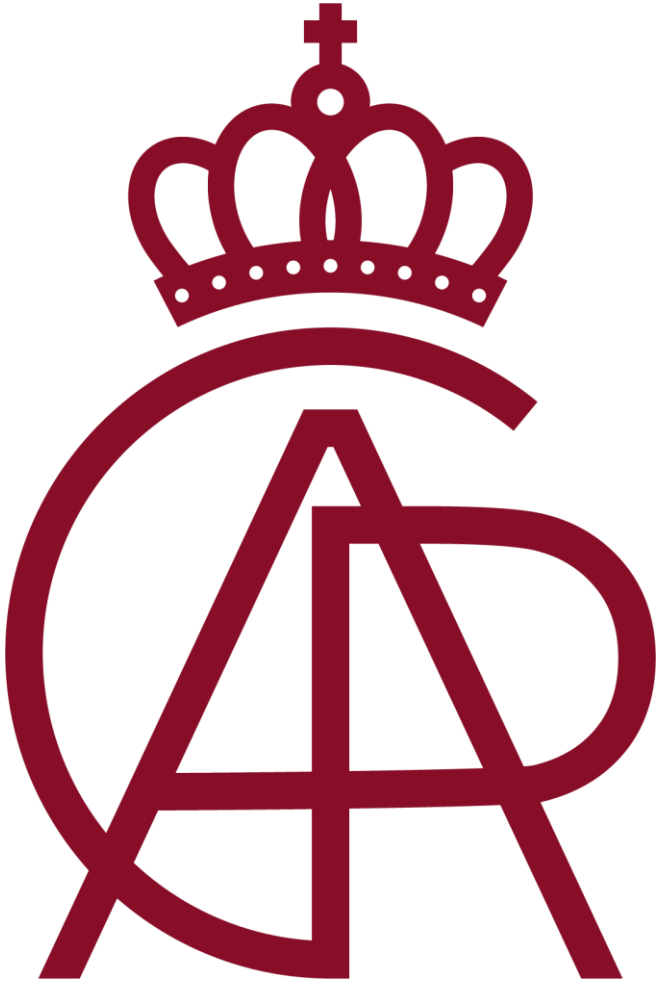
Desserts € 8,00

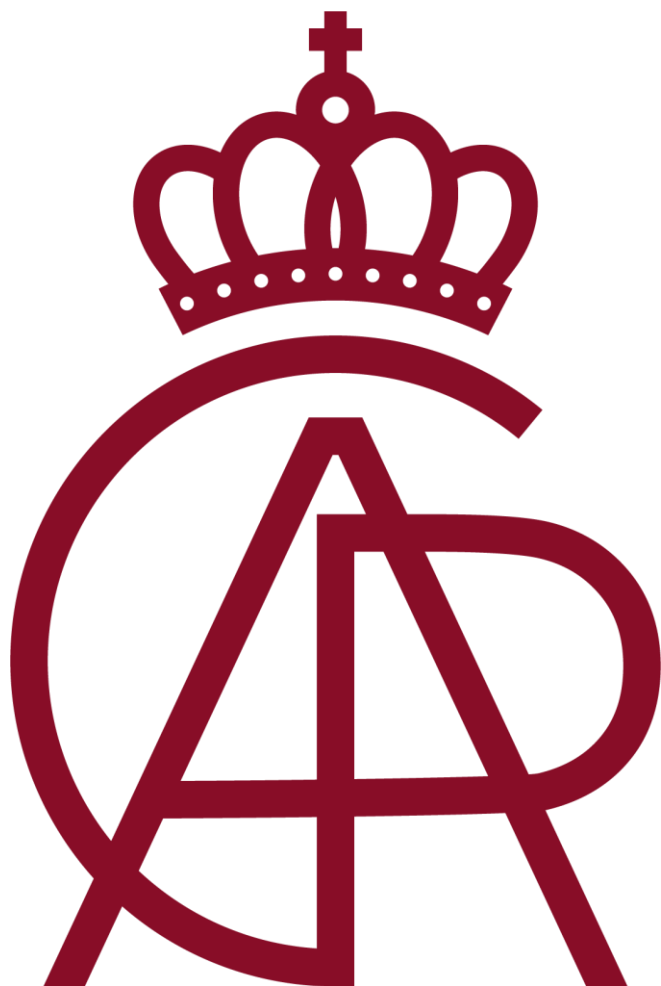
Compotée de rhubarbe, quenelle de mousse de fromage blanc fraise confite, voile de fraise à la fleur séchée

Marquise au chocolat, purée de baie de goji, tuile aux graines de cacao, crumble de chocolat

Nougat glacé avec son mendiant de graines caramélisées et fruits confits

Dame Blanche





Menu zaterdag 14 /06/2025 (Aan tafel 18u30 tot 19u45)

3 gangen € 35,00

Voorgerechten € 11,00

Carpaccio van Murciano-tomaten met mozzarella van buffel, basilicumpesto, millefeuille van tomaat in geleï

Gemarineerde maatjes, brunoise van zoetzure komkommer, ingemaakte uien met Guinea-peper, yuzu-appelsorbet, lavasolie

Mousseline van karper, kikkerbiljetjes, peterseliesaus, knoflookpuree

Rundscarpaccio

Hoofdgerechten € 20,00

Kippendijfilet gepocheerd in kruidenboter, geroosterde bloemkool, doperwtenspuree, hollandaisesaus met cresson

Heekfilet met ajuinpuree op verjus uit Périgord, courgettebloem met doperwtjes, zoete aardappelfrietjes

Simmenthal rundsvlees, Roscoff-ui gevuld met maïsschuim, croutons van boerenbrood met beenmerg en aardappelkoekjes, hooi-jus

Gegrilde zalm, witte asperges, saus hollandaise, puree van aardpeer

Desserten € 8,00

Gestoofde rabarber, quenelle van witte kaasmousse, gekonfijte aardbei, aardbeiensluier met gedroogde bloemen

Chocolademarquis, puree van goji-bessen, cacaoschilfers, chocoladecrumble

Gevuld nougatijs met gekarameliseerde zaadjes en gekonfijt fruit

Dame Blanche