

MENU JUNI/JUIN

Aperitief van het huis met zijn mondversnaperingen

Apéritif maison et ses amuses

Carpaccio van in groene kruiden gemarineerde Schotse zalm, gebakken
rode biet blokjes en een dille dressing

*Carpaccio de saumon Ecosais mariné aux herbes vertes, cubes de
betterave rouge et vinaigrette à l'aneth*

Kort gebakken kreeft op gekonfijte lente ui en een toets van vanille

*Homard poëllé sur oignon de printemps confit avec une touché de
vanille*

West-Vlaamse hoevekip in een romige champagne jus geparfumeerd
met zomertruffel en beukzwammen

*Poulet de ferme "Flamande" dans un jus crémeux au champagne
parfumé de truffe d'été et champignons*

Speculoos gebakje met frambozen en milkshake van donkere Havana
rum

Tarte au speculoos avec framboises et milkshake de rhum de "Havana"

Mokka met zijn zoetigheden

Mokka et ses mignardises

Prijs: 69.00 € Alles inbegrepen (aperitief, wijn en koffie)

Indien Champagne als aperitief, wordt een supplement van 4.00 €
aangerekend.

Prix : 69.00€ tout inclus (apéritif, vins et café)

Si Champagne comme apéritif un supplément de 4.00€ sera calculé.