



M E N U

# Maand menu dinner

*Hapjes van de chef  
Les mises en bouche du chef*

*Voorgerecht: Carpaccio van eend met humus, een gelei van limoen afgewerkt met basilicum  
Entrée: Carpaccio de canard avec houmous, une gelée de citron vert et fini avec du basilic*

*\* Tweede voorgerecht: Huwelijk van Sint-Jacobsnoot & Rode tonijn met een mousseline van wortel en sinaas met sesamolie.  
\* Deuxième entrée: Un mariage de noix de Saint-Jacques & Thon rouge avec une mousseline de carottes à l'orange et huile de sésames*

*\*\* Tussengerecht: verrassing van de chef  
\*\* Intermédiaire: Surprise du chef*

*Hoofdgerecht: Hartenfilet met geconfite sjalotjes, raapjes, knobelder en een bearnaisesaus met truffel  
Plat principal: Filet de biche avec des échalotes confites, navets, céleri rave en une béarnaise truffée*

*Nagerecht: Moelleux van zwarte chocolade met youghert, pistache koekje en vanille likeur  
Dessert: Moelleux au chocolat noir avec yaourt, biscuit aux pistaches et vanille bourbon*

*3 gangen - 3 plats = € 45,-  
\* 4 gangen - 4 plats = € 55,-  
\*\* 5 gangen - 5 plats = € 65,-*

*Vraag naar onze formule met aangepaste wijnen - Demandez notre formule avec des vins adaptés*