**Gambero Rosso**

*Kombucha d’airelles / rhubarbe / betterave / fleurs*

*Thomas Straka, Stratos Weiss 2021 Eisenberg, Autriche* *(welschriesling, riesling, muscat pt grain)*

\*\*\*

**Soubise (\*\*)**

*Oeufs de truite / noisettes du Piemont / oignon / crème*

***supplément caviar Antonius******(\*\*\*)***

L’aigle à deux têtes, Cuvée Griffez 2021, Jura, France (chardonnay)

\*\*\*

**Morilles (\*)**

*Volaille / asperge / estragon / jus lacté au vin jaune / herbes / petits gris de Namur*

*Marco Carpineti, Capolemole 2020, Lazio, Italie (bellone)*

\*\*\*

**Homard nacré**

*Cerise millésime 2022 / chou rave / beurre / vinaigre de Kriek Lambic*

*Battenfeld Spanier 2020, Rheinhessen, Allemagne (pinot noir)*

\*\*\*

**Holstein**

*Joues de bœuf / chips / panais / mimolette / jus réduit au café*

*Domaine Boucabeille, Les Orris 2020/21, Roussillon, France (syrah, grenache, mourvèdre)*

\*\*\*

**Chocolat blanc**

*Litchi / glace coco & thé matcha / oxalys / texture citron*

*Domaine Sérol, Turbullent, Loire, France (gamay)*

**Lunch 4 services 85.00 € / vins accommodés 45.00 € *(uniquement le midi)***

**(\*) Lunch 5 services 105.00 €, vins accommodés 50.00 € *(uniquement le midi)***

**(\*\*) Menu 6 services 135.00 €, vins accommodés 60.00 € (midi & soir)**

**(\*\*\*) supplément caviar Antonius + 30.00 € (midi & soir)**

*En cas d’allergies ou intolérances alimentaires, merci de nous en informer. Toute modification au menu entraînera un supplément.*

**Gambero Rosso**

*Kombucha van veenbessen / rabarber / biet / bloemen*

*Thomas Straka, Stratos Weiss 2021, Eisenberg, Autriche (welschriesling, riesling, muscat pt grain)*

\*\*\*

**Soubise (\*\*)**

*Foreleitjes / hazelnoten uit de Piemonte / ajuin / room*

***supplement Antonius kaviaar (\*\*\*)***

L’aigle à deux têtes, Cuvée Griffez 2021, Jura, France (chardonnay)

\*\*\*

**Morieljes (\*)**

*Gevogelte / asperge / dragon / saus met gele wijn / kruiden / petits gris van Namen*

*Marco Carpineti, Capolemole 2020, Lazio, Italie (bellone)*

\*\*\*

**Traag gegaarde kreeft**

*Kersen anno 2022 / koolrabi / boter / Kriek Lambic azijn*

*Battenfeld Spanier 2020, Rheinhessen, Allemagne (pinot noir)*

\*\*\*

**Holstein**

*Rundswangen / chips / pastinaak / mimolette / krachtige koffiejus*

*Domaine Boucabeille, Les Orris 2018/21, Roussillon, France (syrah, grenache, mourvèdre)*

\*\*\*

**Witte chocolade**

*Lychee / cocos en matcha thee ijs / klaverzuring / citroen textuur*

*Domaine Sérol, Turbullent, Loire, France (gamay)*

**Lunch 4 gangen 85.00 € / 4 gangen aangepaste wijnen 45.00 € *(enkel ‘s middags)***

**(\*) Lunch 5 gangen 105.00 € / aangepaste wijnen 50.00 € *(enkel ‘s middags)***

**(\*\*) 6 gangen menu 135.00 € / aangepaste wijnen 60.00 € (middag en avond)**

**(\*\*\*) Supplement Antonius kaviaar 30.00 € (middag en avond)**

*Gelieve ons te informeren in geval van allergieën. Elke aanpassing aan het menu wordt aangerekend*