

Gambero rosso (**)

Kombucha d'airelles / rhubarbe / betterave / fleurs

Merlu

Caviar Antonius / crème acidulée / herbes / fleurs / cendres et huile de poireaux

Sushi crispy (*)

Anguille fumée / foie d'oie pêle / gingembre / salicorne / soja / vinaigre de riz / émulsion de riz au thé

Homard

Vanille de Madagascar / choux-raves confits / huile de homard / codium

Pigeon

Confiture de carotte / miso / houmous / pommes de terre / zaatar

Pomme

Miso / crème pâtissière / glace au beurre noisette / sésame

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*)

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

Heek

Kaviaar Antonius / zure room / kruiden / bloemen / as en olie van prei

Crispy sushi (*)

Gerookte paling / gebakken ganzelever / gember / zeekraal / soja / rijstazijn / rijstmousse met thee

Kreeft

Vanille uit Madagascar / geconfijte rapen / rijstazijn / kreeftenolie / codium

Duif

Wortelconfituur / miso / hummus / aardappel / zaatar

Appel

Miso / crème pâtissière / ljs van beurre noisette / sesam

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*)

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