

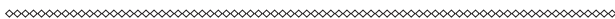
Discovery Menu

Menu Ontdekking

By Laurent Léveillé Chef

Do you want information about the presence
of allergens in our products?
Our manager will gladly inform you!

We draw your attention to the fact that the composition
of the products may vary.



Als u informatie wilt over de aanwezigheid van
allergenen in onze gerechten,
zal onze verantwoordelijke
u hierover graag informeren.

Wij vestigen uw aandacht op het feit dat de
samenstelling van de gerechten kan variëren.

Discovery Menu Menu Ontdekking

3 courses/gangen • 62€

APPETIZERS

CARPACCIO OF IRISH BEEF

Black Truffle – Parmesan

Carpaccio van Iers Rundvlees • Zwarte Truffel – Parmezaan

SALMON GRAVLAX

Dill – Avocado Ice Cream – Red Pepper – Lime

Zalm Gravlax • Dille – Avocado-ijs – Rode Peper – Limoen

BABY SPINACH & ARUGULA SALAD

Buckwheat – Beluga Lentils – Truffle – Beetroot – Granny Smith – Citrus Vinaigrette

Baby Spinazie & Rucola Salade • Boekweit – Beluga Linzen – Truffel – Biet – Granny Smith

COQUELET IN WINE

Mashed Potatoes – Bacon – Onions – Carrots

Coquelet in Wijn • Aardappelpuree – Spek – Uien – Wortelen

SALMON BLANQUETTE

Carrots – Onions – Peas – White Wine Sauce

Zalm Blanquette • Wortelen – Uien – Erwtten – Witte Wijnsaus

AUTUMN TRUFFLE RISOTTO

Parmesan – Arugula

Herfst Truffel Risotto • Parmezaan – Rucola

LIÈGE WAFFLE MIKADO

Mascarpone – Cubeb Pepper – Basil Sorbet

Luikse Wafel Mikado • Vanille-ijs – Slagroom – Chocoladesaus

LEMON TART

Mascarpone – Cubeb Pepper – Basil Sorbet

Citroentaart • Mascarpone – Cubebe Peper – Basilicum Sorbet

CHEESE SELECTION FROM FROMAGERIE DES VENNES

De kaasselectie van Fromagerie des Vennes

sup. +9€

wine selection at 30€

wijnselectie voor 30€