

Menu mei
Menu du mois de mai

Hapje
Amuse-bouche

Kabeljauw gegaard in tomatenbouillon met buffelmozzarella en groene asperges
Cabillaud cuit dans un bouillon aux tomates, Mozzarella de bufflonne et asperges vertes

Soepje van Mechelse asperges - toast met gravad lax
Soupe aux asperges de Malines - Toast au Gravlax (saumon cru)

Slaatje met lentescheutjes, krokant gebakken kwartelborstjes en rauw gemarineerde ganzenlever (*).
Salade aux jeunes pousses de printemps, poitrines de cailles croustillantes et foie gras d'oie cru mariné (*).

Op lage temperatuur gegaarde kalfslende, peultjes, krokante peterselie, crème van paprika en jus met zachte peper
Quasi de veau cuit à basse température, mangetouts, persil croustillant, crème de poivrons et jus au poivre doux

Fris gemarineerde aardbei met pepermint en rum - ijs van yoghurt en Cava
Fraises fraîchement marinées à la menthe poivrée et au Rhum - Glace au yaourt et au Cava

Koffie & Versnaperingen.
Café et gourmandises.

€ 49 VOOR VIER GANGEN – € 57 VOOR VIJF GANGEN (*)
€ 49 MENU 4 SERVICES - € 57 MENU 5 SERVICES

SUPPLEMENT AANGEPASTE WIJNEN € 15 – € 20 (*)
SUPPLEMENT ACCOMPAGNEMENT VINS € 15 – € 20 (*)