



## Culinaire diner

Prijs 3 gangen: 59€/persoon

Prijs 4 gangen: 69€/persoon

### Hapjes: 2,50€/stuk

- hapje peperkoek / huisbereide préparé / zilveruitjes
- haring / Granny Smith appel / zure room
- rollade gerookte zalm / kruidenkaas / dille / limoen
- gazpacho tomaat / watermeloen / munt ✓
- vitello tonato / kappertjes / ansjovismayonaise
- carpaccio van runds / truffelmayonaise / pijnboompitten
- iberico tapaskroketje / truffelmayo
- forelmousse / krokant / radijs
- tomaat-basilicummousse / krokant / zwarte olijvencrumble ✓
- gelakt buikspek / Belgische pickles

### Per gang 1 keuze:

#### **Gang 1:**

- Gravad lax / mierikswortel / komkommer / zure room / granaatappel
- Tartaar van ossenhaas / zure room / kappertjes (*supplement Belgium kaviaar 15€/persoon*)
- Carpaccio van coquille / honing mosterd / sinaas / mosterdsla
- Tartaar van krab / yuzuparels / crème van citroen verbena
- Burrata / Roma tomaten / basilicumvinaigrette
- Tataki van rund / opgelegde groentjes
- Europese kreeft / jazz appel / honing mosterd (*supplement +12,50€/persoon*)
- Vernieuwde tomaat garnaal/basilicum olie/ warme bouillabaisse

#### **Gang 2:**

- Bisque / saffraan / garnalen
- Thaise kippensoep (Tom Kha Kai)
- Aspergeroomsoep / groene kruiden / schaaldierenkrokantje
- Smeuïge risotto met verse seizoensproducten
- Ravioli bospaddenstoelensaus / truffelschuim
- Ravioli asperge / guanciaie / aspergejus
- Asperges / gepocheerd ei / mousseline saus

#### **Gang 3:**

- Bressekip / champignonschuim / wortellasagne
- Tagliata Black Angus / pommes pont neuf / bearnaise of peperroomsaus



Lamshaasje / rodewijnsaus / bouchon aardappel / jonge wortels  
Skrei / preistrukturen / witte wijn saus  
Heilbot / beurre blanc / bloemkool / asperge

**Gang 4:**

Klassieke dame blanche / warme chocoladesaus / vers geklopte slagroom  
Dessert op basis van aardbei / framboos / witte chocolade / citroenverbena  
Koffiedessert / karamelijs / gezouten chocolade / amandel