



Menu 13-04-2026

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Œuf parfait à 63°C, champignons eringii, espuma à la truffe

Perfect egg at 63°C, eringii mushrooms, truffle espuma

Perfect ei op 63°C, eringi-paddenstoelen, truffelschuim

Tartare de dorade aux agrumes, huile d'herbes fraîches

Sea bream tartare with citrus, fresh herb oil

Tartaar van zeebrasem met citrus, olie van verse kruiden

Aubergine grillée, déclinaison de mini-légumes, coulis de légumes

Grilled eggplant, assortment of baby vegetables, vegetable coulis

Gegrilde aubergine, variatie van mini-groenten, groentecoulis

Mains 30€

Ossobuco braisé, risotto au safran, asperges de saison

Braised ossobuco, saffron risotto, seasonal asparagus

Gestooftde ossobuco, saffraanrisotto, seizoensasperges

Kritarhoto aux fruits de mer, poulpe, scampi et palourdes

Seafood kritarhoto with octopus, scampi, and clams

Kritarhoto met zeevruchten, octopus, scampi en venusschelpen

Steak de chou-fleur rôti, raisins secs et pois chiches

Roasted cauliflower steak, raisins and chickpeas

Geroosterde bloemkoolsteak, rozijnen en kikkererwten

Desserts 8€

Raviole d'ananas confit, compote de pomme et poire aux poivres

Candied pineapple ravioli, apple and pear compote with pepper

Ravioli van gekonfijte ananas, appel- en perencompote met peper

Riz au lait crémeux aux fruits rouges

Creamy rice pudding with red berries

Romige rijstpap met rood fruit

Seasonal Fruit Salad

Salade de fruits de saison

Seizoensfruitsalade

“Enhance your meal with our wine selection”

White wine

Michele Chiarlo | Palas Gavi | floral | sage | almond

8€/glass

Gavi DOCG, Piemonte, Italy | Cortese

Red wine

Le Muricce ‘La Donna Doga’ | smooth | light | red berries

8€/glass

Toscana, Italy | Sangiovese