



Menu 20-04-2026

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

**Mosaïque de poireaux, espuma de gorgonzola, pomme verte et croustillant de noisette**

Leek mosaic, gorgonzola espuma, green apple and hazelnut crisp  
Prei mozaïek, gorgonzola espuma, groene appel en hazelnootcrunch.

**Saumon gravlax aux myrtilles, velouté d'asperges blanches, notes d'aneth, moutarde et criste marine**

Blueberry gravlax salmon, white asparagus velouté, with hints of dill, mustard and sea fennel

Gravlax van zalm met bosbessen, velouté van witte asperges, tonen van dille, mosterd en zeekraal

**Cannelloni croustillant de pain carasau, tartare de bœuf et jaune d'œuf confit**

Crispy carasau bread cannelloni, beef tartare and confit egg yolk  
Krokante cannelloni van carasau brood, rundertartaar en gekonfijte eidooier

Mains 30€

**Pluma ibérique marinée façon « carne fiesta », laquée, parmentier fumé au mojo rojo, tuile de pomme de terre**

Marinated Iberian pork pluma, "carne fiesta" style, glazed, smoked parmentier with mojo rojo, potato tuile

Gemarineerde Iberische pluma, "carne fiesta" stijl, gelakt, gerookte parmentier met mojo rojo en aardappeltuille

**Maquereau laqué, purée de chou-fleur caramélisé, pomme marinée et cracker d'olive noire**

Glazed mackerel, caramelized cauliflower purée, marinated apple and black olive cracker

Gelakte makreel, gekaramelliseerde bloemkoolpuree, gemarineerde appel en krokante cracker van zwarte olijf

**Artichaut en trois textures, noisettes, jus de légumes et réduction de vinaigre de Xérès**

Artichoke in three textures, hazelnuts, vegetable jus and sherry vinegar reduction

Artisjok in drie texturen, hazelnoten, groentejus en reductie van sherryazijn

Desserts 8€

**Tiramisu inversé**

Deconstructed tiramisu

Omgekeerde tiramisu

**Torrija farcie au praliné de pistache et pomme marinée, crumble de pistache, citron vert, cardamome et glace au yaourt**

Stuffed torrija with pistachio praline and marinated apple, pistachio crumble, lime, cardamom and yogurt ice cream

Gevulde torrija met pistachepraliné en gemarineerde appel, pistachecrumble, limoen, kardemom en yoghurtijs

**Quesillo sur base biscuitée, gelée de fruits rouges et espuma de caramel salé**

Quesillo on a biscuit base, red berry jelly and salted caramel espuma.  
Quesillo op koekjesbodem, rode vruchtengelei en gezouten karamel espuma