



## Menu 14-07-2025

**Two courses: 44€ (excl. dessert)**

**Three courses: 49€**

### Starters 16€

Vitello tonnato, marinated onions and pickles

Vitello tonnato, oignons marinés et pickles

Vitello tonnato, gemarineerde ajuinen en pickles

Beet gazpacho and red tuna tartar with spices

Gazpacho de betterave et tartare de thon rouge aux épices

Bietengazpacho en rode tonijntartaar met kruiden

Summer vegetable velouté

Velouté de légumes d'été

Zomergroentévelouté

### Mains 30€

Red mullet, roasted vegetable timbale and

red curry sauce

Rouget, timbale de légumes rôtis et sauce au curry rouge

Rode mul, timbaal van geroosterde groenten en rode currysous

Guinea fowl fillet, forestière sauce and sweet potato rouille

Filet de pintade, sauce forestière et rouille de patate douce

Pintadefilet, forestièresaus en zoete aardappelrouille

Tagliatelle with green pesto

Tagliatelle au pesto vert

Tagliatelle met groene pesto

### Desserts 8€

Pineapple carpaccio, yogurt ice cream and pink pepper

Carpaccio d'ananas, glace yaourt et poivre rose

Ananascarpaccio, yoghurtijs en roze peper

Passion fruit bavares and mango ice cream

Bavares de fruit de la passion et glace de mangue

Passievruchtbavares en mango-ijs

Fruit salad

Salade de fruits

Fruitsalade

---

**“Enhance your meal with our wine selection”**

#### White wine

**Michele Chiarlo | Palas Gavi** | floral | sage | almond

Gavi DOCG, Piemonte, Italy | Cortese

8€/glass

#### Red wine

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

Toscana, Italy | Sangiovese

8€/glass