



Menu:04/08/2025

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Zucchini velouté with blue cheese

Velouté de courgette et fromage bleu
Courgettesoep met blauwe kaas

Scallops, cauliflower cream and bacon flakes

Saint-Jacques, crème de chou-fleur et flocons de lard
Sint-jakobsvruchten, bloemkoolcrème en spekflakes

Beef carpaccio, pine nuts and parmesan

Carpaccio de bœuf, pignons de pin et parmesan
Carpaccio van rundvlees, pijnboompitten en parmezaan

Mains 30€

Cod, green curry sauce and sautéed spinach

Cabillaud, sauce au curry vert et tombée d'épinards
Kabeljauw, groene currysous en gestoofde spinazie

Pork cheek, truffled mashed potatoes and red wine jus

Joue de porc, crémeux de pommes de terre à la truffe et
jus de vin rouge
Varkenswang, truffel-aardappelpuree en rode wijnjus

Risotto purple cabbage, sun-dried tomato & pecorino

Risotto chou violette, tomate séchée & pecorino
Risotto paarse kool, zongedroogde tomaat & pecorino

Desserts 8€

Lemon and almond shortbread

Sablé citron et amande
Citroen- en amandelbiscuit

Orange crème brûlée

Crème brûlée à l'orange
Crème brûlée met sinaasappel

Fruit timbale

Timbale de fruits
Fruittimbaal

"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