



Menu 20-10-2025

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Zucchini velouté with blue cheese cream

Velouté de courgette à la crème de fromage bleu
Courgettesoep met blauwaderkaasroom

Seared scallops with cauliflower purée and crispy bacon flakes

Noix de Saint-Jacques poêlées, purée de chou-fleur et éclats de bacon croustillant
Gebakken sint-jakobsschelpen met bloemkoolpuree en krokante spekstukjes

Beef carpaccio with basil pesto, parmesan shavings, and arugula

Carpaccio de bœuf, pesto au basilic, copeaux de parmesan et roquette
Carpaccio van rundvlees met basilicumpesto, parmezaanschilders en rucola

Mains 30€

Braised pork cheek with truffle-infused potato purée and red wine jus

Joue de porc braisée, purée de pommes de terre à la truffe et jus au vin rouge
Gestoofde varkenswang met truffelaardappelpuree en rodewijnjus

Cod with green curry sauce and sautéed spinach

Cabillaud, sauce au curry vert et épinards sautés
Kabeljauw met groene currysaus en gebakken spinazie

Creamy pea risotto served with a smooth Taleggio cheese fondue

Risotto crémeux aux petits pois, fondue onctueuse de fromage Taleggio
Romige erwtenrisotto met zachte Taleggio kaasfondue

Desserts 8€

Tiramisu

Tiramisu
Tiramisu

Seasonal fruit salad

Salade de fruits de la saison
Fruitsalade van het seizoen

Coconut sablé with yogurt ice cream

Sablé de coco avec glace au yaourt
Kokoszandkoekje met yoghurtijs

“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