

Gastro Menu April 2026

3 Amuse-Bouches

—

Sphère d'asperges blanches à la Flamande, servie avec son jaune d'œuf de Caille

Sphere of white asparagus 'Flemish' style, served with quail egg yolk

Bol van witte asperges op Vlaamse wijze, geserveerd met kwarteleidooier

—

Cannelloni croustillant aux asperges et foie gras Dupignac, pétales d'oignons rouge confits

Gel de rhubarbe, Caviar de vin jeune

Crispy cannelloni with asparagus and Dupignac foie gras, candied red onion petals

Rhubarb gel & young wine caviar

Krokante cannelloni met asperges en Dupignac foie gras, gekonfijte rode-uienblaadjes

Rabarbergel, kaviaar van jonge wijn

—

Mosaïque mi-cuite de gambas royales et asperges, servie avec une émulsion de calamansi et petits pois

Half-cooked mosaic of king prawns and asparagus, served with calamansi and green pea emulsion

Halfgegaarde mozaïek van koningsgarnalen en asperges, geserveerd met een emulsie van calamansi en doperwten

—

Tournedos de joue de porc confite, Servi avec son cromesquis à la truffe
Cappuccino de morilles, duo d'asperges, espuma de pomme de terre fumée

Tournedos of confit pork cheek, served with truffle cromesquis

Morel cappuccino, duo of asparagus, Smoked potato espuma

Tournedos van gekonfijte varkenswang, geserveerd met een truffel-cromesquis

Morielje-cappuccino, duo van asperges, gerookte aardappel espuma

—

Panna cotta d'asperges blanches et fraises, glace au chocolat blanc et matcha

Crumble coco

White asparagus and strawberry panna cotta, white chocolate and matcha ice cream

Coconut crumble

Panna cotta van witte asperges en aardbeien, geserveerd met ijs van witte chocolade en matcha

Kokoscrumble

3 Mignardises

