



Menu 05-10-2026

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Veal carpaccio · pumpkin cream · caramelised apples

Carpaccio de veau · crème de potiron · pommes caramélisées
Kalfscarpaccio · pompoencreme · gekaramelliseerde appels

Pan-seared octopus · avocado · fresh basil

Poulpe poêlé · avocat · basilic frais
Gebakken octopus · avocado · verse basilicum

Tricolour heirloom tomatoes · burrata mozzarella

Tomates anciennes tricolores · mozzarella burrata
Tricolore vleestomaten · burrata mozzarella

Mains 30€

**Roasted half duck breast · rich orange jus · pommes bouchon ·
caramelised baby carrots**

Demi-magret de canard rôti · jus corsé à l'orange · pommes bouchon · jeunes carottes caramélisées
Halve geroosterde eendenborst · krachtige sinaasappeljus · pommes bouchon · gekaramelliseerde jonge wortelen

Spaghetti cacio e pepe

Sea bass fillet · white wine sauce · spinach with pink garlic

Filet de bar · sauce au vin blanc · épinards à l'ail rose
Zeebaarsfilet · wittewijnsaus · spinazie met roze knoflook

Desserts 8€

Poached fig · vanilla ice cream · toasted almonds

Figue pochée · glace à la vanille · amandes torréfiées
Gepocheerde vijg · vanille-ijs · geroosterde amandelen

Fresh fruit salad

Salade de fruits frais
Verse fruitsalade

Selection of matured cheeses · mango chutney

Assiette de fromages affinés · chutney de mangue
Assortiment van gerijpte kazen · mangochutney

“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