



Menu 12-10-2026

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Ravioli of Chioggia beetroot, ricotta and truffle · pomegranate and soy milk emulsion

Ravioli de betterave Chioggia, ricotta et truffe · émulsion de grenade et lait de soja

Ravioli van Chioggia-biet, ricotta en truffel · emulsie van granaatap-pel en sojamelk

Caramelised endive, Prosciutto di Parma and potato espuma

Endive caramélisée, Prosciutto di Parma et espuma de pomme de terre

Gekaramelliseerde witloof, Prosciutto di Parma en aardap-pelespuma

Fish and shellfish bouillabaisse · served with rouille

Bouillabaisse de poissons et crustacés · servie avec sa rouille

Bouillabaisse van vis en schaaldieren · geserveerd met rouille

Mains 30€

Pan-seared scallops and smoked Belgian coast mussels · brown butter · salsify cream

Saint-Jacques poêlées et moules fumées de la côte belge · beurre noisette · crème de salsifs

Gebakken coquilles en gerookte mosselen van de Belgische kust · beurre noisette · schorsenerencrème

Wild mushroom and Manchego risotto

Risotto aux champignons sauvages et Manchego

Risotto met wilde paddenstoelen en Manchego

Beef escalope, morel sauce · grenaille potatoes · roasted butter-nut

Escalope de bœuf, sauce aux morilles · pommes de terre grenaille · butternut rôtie

Runderescalope, morillesaus · krielaardappelen · geroosterde but-ternut

Desserts 8€

Poached fig · vanilla ice cream and toasted almonds

Figue pochée · glace à la vanille et amandes torréfiées

Gepocheerde vijg · vanille-ijs en geroosterde amandelen

Fresh fruit salad

Salade de fruits frais

Salade van vers fruit

Selection of matured cheeses · rhubarb chutney

Assiette de fromages affinés · chutney de rhubarbe

Selectie van gerijpte kazen · rabarberchutney

"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