



## Menu 25-05-2026

**Two courses: 44€ (excl. dessert)**

**Three courses: 49€**

### Starters 16€

**Octopus carpaccio with yuzu sorbet and oregano**

Carpaccio de poulpe au sorbet de yuzu et origan  
Carpaccio van octopus met yuzusorbet en oregano

**Tuna tataki with grilled melon and Thai guacamole**

Tataki de thon, melon grillé et guacamole thaï  
Tonijntataki met gegrilde meloen en Thaise guacamole

**Foie gras terrine with brioche and rhubarb confit**

Terrine de foie gras à la brioche et confit de rhubarbe  
Terrine van foie gras met brioche en rabarberconfituur

### Mains 30€

**Cod loin with zucchini duo, Venere rice and saffron sauce**

Dos de cabillaud, duo de courgettes, riz Vénééré et sauce au safran  
Rugfilet van kabeljauw met duo van courgette, Venere-rijst en saffraansaus

**Fettuccine with Umbrian truffle**

Fettuccine à la truffe d'Ombrie  
Fettuccine met truffel uit Umbrië

**Corn-fed chicken supreme with chanterelle sauce, polenta with Taggiasca olives and Belgian green asparagus**

Suprême de poulet de maïs, sauce aux girolles, polenta aux olives Taggiasche et asperges vertes belges  
Supreme van maïskip met cantharellensaus, polenta met Taggiasca-olijven en Belgische groene asperges

### Desserts 8€

**Sorbet trilogy**

Trilogie de sorbets  
Trilogie van sorbets

**Vanilla panna cotta with passion fruit**

Panna cotta vanille et fruit de la passion  
Vanille panna cotta met passievrucht

### Dominican-style Dame Blanche

---

**“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