



Menu 27-04-2026

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Green pea and mint velouté

Velouté de petits pois à la menthe
Velouté van groene erwten met munt

Scallops with cauliflower cream, marinated fennel and roasted almonds

Noix de Saint-Jacques, crème de chou-fleur, fenouil mariné et amandes grillées
Sint-jakobsschelpen met bloemkoolcrème, gemarineerde venkel en geroosterde amandelen

Roast beef with horseradish cream, baby spinach and dentelle bread

Roastbeef, crème de raifort, jeunes pousses d'épinards et pain dentelle
Rosbief met mierikswortelcrème, jonge spinazie en dentellebrood

Mains 30€

Grilled asparagus and baby artichokes with ricotta and romesco sauce

Asperges grillées et petits artichauts, ricotta et sauce romesco
Gegrilde asperges en jonge artisjokken met ricotta en romescosaus

Sea bream with roasted fennel, white vermouth sauce and celeriac purée

Dorade, fenouil rôti, sauce au vermouth blanc et purée de céleri-rave
Dorade met geroosterde venkel, witte vermoutsaus en knolselderijpuree

Saddle of lamb with roasted baby carrots and rosemary sauce

Selle d'agneau, jeunes carottes rôties et sauce au romarin
Lamszadel met geroosterde jonge wortelen en rozemarijnsaus

Desserts 8€

Coconut cream parfait with exotic fruits

Parfait à la crème de coco et fruits exotiques
Kokosroomparfait met exotisch fruit

Raspberry crème brûlée

Crème brûlée à la framboise
Frambozencrème brûlée

Chocolate floating island

Île flottante au chocolat
Chocolade-île flottante

“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