

GASTRO MENU

Valid till end 05/2025

Amuse - bouche.

Homard cuit à basse température - bisque parfumée à la vanille - ail noir
compote de céleri - Oscietra caviar

*Slow-cooked lobster - vanilla scented bisque - black garlic
celery compote - Oscietra caviar.*

Traag gegaarde kreeft – geparfumeerde bisque met vanille – zwarte look
compote van selder – Oscietre kaviaar

Ceviche de Coquilles Saint-Jacques - agrumes - crème 'Jaipur Curry' - graines de
moutarde

Scallop ceviche - citrus - Jaipur curry cream - mustard seeds

Ceviche van Sint-Jakobsschelp – citrus – crème van 'Jaipur curry' – mosterdzaad

Coucou de Malines - Porto 1981 – fenouil - chutney de mangue 'Hot Chocolate'

Cuckoo de Malines - Port 1981 - fennel - chutney of mango 'Hot Chocolate'

Mechelse koekoek – Porto 1981 – venkel – chutney van mango 'Hot Chocolate'

Contre-filet 'Dierendonck' - flocons de foie gras - topinambour – espuma de truffe
sauce au vin rouge

'Dierendonck' sirloin - foie gras snow - Jerusalem artichoke - truffle espuma - red wine sauce

Lendebiefstuk 'Dierendonck' – ganzenlever – aardpeer – espuma van truffel – rodewijnsaus

**** flavoured with Italian summertruffle (+ € 25)**

Panna cotta à la vanille et aux pêches – réduction de confiture de framboises est vin rouge
- agrume

Vanilla and peach panna cotta - raspberry jam and red wine reduction – citrus

Vanille en perzik panna cotta – reductie van frambozenconfituur en rode wijn - citrus

Price : € 139 pp

