

## *GASTRO MENU*

Valid till end 06/2025

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

