

<u>A</u>	<u>B</u>
<p><u>Menu 35€</u></p> <p>Terrine campagnarde, chutney van courgettes met sesamzaadjes Supreme van gelakte Mechelse koekoek met milde specerijen, Golden appels met bruine suiker en gremolata van citrusvruchten</p> <p>Pannacotta van kokosnoot met vanille en sinaasappelgelei</p>	<p>Sashimi van gemarineerde zalm ‘gravelax’, kunzumi-yuzu dressing en papaverzaadjes</p> <p>“Chinoiserie” van scampi's gepocheerd met bouillon geparfumeerd met galanga, rijstpasta met kokosmelk</p> <p>Mousse van donkere chocolade met chutney van citrus</p>
<p><u>Menu 45€</u></p> <p>Carpaccio van rund met truffelolie, jongfrisslaatjeen oudeparmezaan</p> <p>Lamsribstuk in de oven gebakken met geurige tijmolie geparfumeerd met knoflook, lasagne van groenten met oude parmezaanse kaas</p> <p>Nougat ijs met een coulis van rode vruchten</p>	<p><u>D</u></p> <p>“Huisgemaakte” grijzegarnalenkroketten met een coulis van schaaldieren</p> <p>Filet van heek gebakken op zijn vel, gestoofde aubergines en pesto van uien met koriander</p> <p>Moelleux met DarkChocolate en cashewnoten</p>
<p><u>Menu 50€</u></p> <p>Terrine van eendenlever "van het huis" fantasie van een mengeling van gedroogde vruchten</p> <p>Gegrilde kalfskotelet, courgette krokantjes en spaghetti en crumble van parmezaan</p> <p>Fijneappeltaart van Golden delicious en half gezouten karamelijs</p>	<p><u>F</u></p> <p>Sint-jakobsschelpen in dunne plakjes gesneden, salsa verde en ijscreme met zachte mosterd</p> <p>Tartaar van verse zalm met sesamzaad en met wasabi, sojaroom en verse frietjes</p> <p>Bladerdeeg met vanillecreme en karamel met</p>