






HAPJES VOORAF

Saint-Marcel	€ 14
Ham uit de Franse Pyreneeën	
Kibbeling	€ 16
Kibbeling, gepekeld groenten, huisgemaakte tartaarsaus	
Health Sharing 	€ 18
Ricotta, hummus, radijzen, komkommer, bloemkool, crackers, zongedroogde tomaat, gemarineerde artisjok	
Anti pasti	€ 21
Selectie van fijne vleeswaren	

VOORGERECHTEN


Carpaccio	€ 18
Rund, notensla, pijnboompitten, parmezaanschilfers, extra vierge olijfolie	
Kalf	€ 20
Tartaar van kalf, truffeldip, aardappelkrokant, jonge scheuten	
Ganzenlever terrine	€ 22
Vijgen, agave, gebrande hazelnoten, toast	
Garnaalkroketjes	€ 19
Artisanale garnaalkroketjes, jonge spinazie, grijze garnalen, mimosa	
Sint-Jacobsnootjes 	€ 20
Carpaccio van Sint-Jacobsnootjes, erwtencrème, Granny Smith, dashi bouillon	
Oesters nr2 (5st.)	€ 21
Citroen, oesterbrood	

Allergieën? Vraag het aan onze kelner !

 Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar. | Gelieve vanaf 8 personen keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per gang.



SALADES

Geitenkaas  € 24
Granola, Granny Smith, perzikensiroop

Hoevekip  € 24
Mesclun, mosterdvinaigrette, artisjok, biet, boontjes, aardappel


SUGGESTIES

Sint-Jacobsschelp € 35
Jonge prei, gepekelde tomaat, saus Veronique, aardappelcrème

Linguini € 28
Boschampignons, truffel

HOOFDGERECHTEN

Dorade  € 26
Risotto met boschampignons, krokant en crème van pastinaak

Vis volgens marktaanbod  € 29
Savooistoemp, graanmosterd, beurre blanc, wortelchips

Tarbot € 38
Salade met gepekelde groenten, hoeveboter, puree of verse frietjes


Steak tartaar € 25
Rundvlees klassiek bereid, witlof, verse frietjes

Fazant € 34
Witlof, truffelsaus, knolselderconfit

Filet pur € 36
Gebakken ossenhaas, witlofsla, verse frietjes, peperroomsaus, verse béarnaise of vleesjus

Hert  € 38
Filet, spruitjes, pompoen, boekweit, eigen jus met jeneverbes

Allergieën? Vraag het aan onze kelner !

 Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar. | Gelieve vanaf 8 personen keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per gang.




N A G E R E C H T E N

Trio Sorbet	€ 10
Dame blanche	€ 12
Artisanaal vanille-ijs, slagroom, warme chocolade saus	
Coupe advocaat	€ 12
Artisanaal vanille-ijs, warme advocaat, slagroom	
Crème brûlée	€ 12
Klassiek bereid met vanille	
Zoete versnaperingen	€ 12
Assortiment zoetigheden	
Banaan	€ 14
Banaan, kaneelschuim, munt, rhum, moscovado suiker	
Tarte tatin	€ 15
Gegaarde appel, karamel, vanille-ijs	
Fijne kazen	€ 17
Selectie van kazen 'Van Tricht'	

A F T E R D I N N E R S U G G E S T I E S

Limoncello	€ 7
Berta Amaretto di Mombaruzzo	€ 10
Amaretto di Mombaruzzo is een unieke Amaretto van uitzonderlijk hoge kwaliteit en is gemaakt door de gekende Distillerie Berta. Gemaakt van bittere alsook zoete amandelen uit Mombaruzzo.	
Irish Coffee	€ 12
Of andere combinatie	
Espresso Martini	€ 14
Wodka 42 Below, Kahlua, koude ristretto	
Trio van Grand Marnier (3x3cl)	€ 18
Gordon Rouge, Cuvée Louis-Alexandre, Cuvée du Centenaire	
Trio van Porto (3x3cl)	€ 13,5
Vista Allegre Tawny 10y, , Vista Allegre Tawny 20y, Vista Allegre Old White 20y	

Allergieën? Vraag het aan onze kelner !

 Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar. | Gelieve vanaf 8 personen keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per gang.



KEUZEMENU € 55

Huisgemaakte gevogeltekroket, spinazie, pickels
Of
Carpaccio van Sint-Jacobsvrucht, erwtencrème, Granny Smith, dashi bouillon 🌿

Terrine van ganzenlever, vijgen, agave, gebrande hazelnoten, toast
Suppl. € 10

Vis volgens marktaanbod, savooistoemp, graanmosterd, wortelchips
Of
Risotto, boschampignons, krokant en crème van pastinaak 🌿
Of
Hert, spruitjes, pompoen, boekweit, eigen jus met jeneverbes
Suppl. € 8

Selectie kazen 'Van Tricht'
Suppl. € 7.5 ter vervanging van dessert | € 13 als tussengerecht

Tarte Tatin, vanille-ijs