

## Menu de Saison 58€

### **Asperges à la Flamande, gravlax de truite saumonée, gel de persil**

Asperges op vlaamse wijze, zalmforel gravlax, peterseliegelei  
Flemish-style asparagus, salmon trout gravlax, parsley jelly

*Ou*

### **Bonbon de bœuf, burrata marinée à la Timmermans blanche, crumble de houblon, Citron caviar et basilic**

Rundvlees en burrata gemarineerd in witte Timmermans bier, hopcrumble,  
citroenkaviaar en basilicum

Beef and burrata marinated in white Timmermans beer, hop crumble, lemon caviar and  
basil

\*\*\*\*\*

### **Filet de lieu jaune rôti, tartare de fenouil et d'anguille fumée, bouillabaisse de lentille beluga**

Geroosterde koolvisfilet, tartaar van venkel met gerookte paling,  
bouillabaisse van beluga-linzen

Roasted pollock fillet, fennel and smoked eel tartare, beluga lentil bouillabaisse

*Ou*

### **Agneau en croûte de dattes, cannelloni de courgettes, féta et polenta, pesto à l'ail des ours**

Lamsfilet met een dadelkorst, cannelloni van courgettes, feta en polenta, daslookpesto

Lamb in date crust, courgette cannelloni, feta and polenta, wild garlic pesto

\*\*\*\*\*

### **Pain perdu, coulis de spéculoos, glace au lait de brebis**

Wentelteefjes, speculooscoulis, roomijs van schapenmelk

French toast, speculoos coulis, sheep's milk ice cream

*Ou*

### **Saint-honoré aux fruits de la passion, mousse caramel, crumble d'amande**

Saint-Honoré met passievruchten, karamelmousse, amandelcrumble

Saint-Honoré with passion fruits, caramel mousse, almond crumble

### Forfait Vin, eau, café 22€

**Château la Mazerolle**

*Sauvignon blanc*

**Château la Mazerolle**

*erlot*



Végétarien : au choix du chef, Vegetarisch : op keuze van de chef, Vegetarian: chef's choice