

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

Merlot

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