

— À LA CARTE —

VOORGERECHTEN

Verse zalmtartaar, avruga kaviaar, shiso, wasabi-mayonaise (Allergenen n°3, 7, 8, 9, 10, 11)	22 €
Sint-jakobsschelpen Rossini, shimeji, balsamicoazijnsaus (Allergenen n°1, 2, 13) - Supplement van 5€ bij het menu	23 €
Kalfssweetbread, bladerdeeg, reductie van zoete uien (Allergenen n°1, 2) - Supplement van 5€ bij het menu	27 €
Terrine van gevogelte en groenten in geleï, slagroom met oude mosterd (Allergenen n°1, 2, 8, 9)	20 €

HOOFDGERECHTEN

Zalmburger in Panko-korst, gekonfijte venkel, mangomayonaise (Allergenen n°1, 2, 3, 10, 11)	25 €
Snoekquenelles, gestoofde spinazie, gebakken rijst, Nantua-saus (Allergenen n°1, 2, 11, 12)	23 €
Eendenborst, wortelen met sinaasappel, polenta, reductie van Maitrank (Allergenen n°1, 2)	26 €
Linzen- en spinaziecurry, kokosmelk - VOOR VEGETARIËRS	21 €
Steak, sperziebonen, verse frieten (Allergenen n°1, 3, 7, 9)	25 €

KAZEN

Assortiment van 3 kazen Bleu de Scailton, Ossau Iraty, Munster	15 €
Crottin de Chavignol in korst, Mesclun (Allergenen n°1, 2, 3, 4, 10)	12 €

DESSERTS

Herwerkte "forêt noire", amarena-kersen, mascarpone (Allergenen n°1, 2, 10)	12 €
Ananastartaar, kokosbiscuit, kokosijs (Allergenen n°1, 2, 4, 10)	12 €
Bevroren nougat, citrusvruchten (Allergenen n°2, 4, 10)	12 €

BIJGERECHTEN

Salade	4 €
Huisgemaakte verse frieten	4 €
Huisgemaakte mayonaise, ketchup (Allergenen n°3, 10)	2 €
Huisgemaakte pepersaus, Béarnaisesaus (Allergenen n°2, 10)	4 €

— STEL UW MENU SAMEN —

MENU COCON 3 gangen (voorgerecht, hoofdgerecht, dessert)	54 €
MENU PANORAMA 4 gangen (citroensorbet met likeur, voorgerecht, hoofdgerecht, dessert)	65 €
MENU HORIZON 5 gangen (citroensorbet met likeur, voorgerecht, hoofdgerecht, kaas, dessert)	75 €

— WIJNSELECTIE —

3 DIENSTEN	+ 27 €
4 DIENSTEN	+ 36 €
5 DIENSTEN	+ 45 €