

Menu de saison - Seasonal menu

Choisissez une entrée et un plat *ou* un plat et un dessert
You select a starter and a main course or a main course and a dessert

38,00

ou une entrée, un plat et un dessert
or a starter, a main course and a dessert

42,00

ENTREES / APPETIZERS

Anguille au vert d'«Oosterschelde», structure de céleri
River eel from «Oosterschelde», sauce of green herbs, celery structure
ou / or

Boeuf cuit à basse température, tartare de thon, mayonnaise à l'ail
Slowly cooked beef, tartare of tuna, garlic mayonnaise

SORBET

Sorbet rafraîchissant de Gin Copperhead
Refreshing Copperhead Gin sherbet

PLATS / MAIN COURSES

Cou de porc cuit à basse température, tomates 'Fregola', carottes jeunes
Slowly cooked porc neck, 'Fregola' tomatoes, young carrots
ou / or

Dorade Royale, crème des salicornes, pommes de terre de la truffe
Gilt-head bream, cream of samphire, truffle potatoes

DESSERTS / DESSERTS

Sabayon froid, fruits rouges, crème glacée à la vanille
Cold sabayon, red fruits, vanilla ice cream
ou / or

Weynendale croustillante, fruits rouges, radis
Crispy baked Weynendaele, grape juice, raddish

Les prix sont annoncés en €, TVA et service inclus. Dans le cas où vous êtes sujet à certaines allergies,
n'hésitez pas à le communiquer à notre Maître d'hôtel qui vous apportera le conseil adapté.

*Rates are inclusive VAT, service and are in €. Ask our manager for the ingredients of our dishes
in case you are allergic for certain products.*

