## Menuelf

#### Kreeft

Kreeft met groene asperges, avocado en mango, kreeftkroketje, pittige chutney van papaya, wasabivinaigrette

## Sint Jakobsvrucht

Gebakken Sint Jakobsvrucht, gelakte broccoli en bloemkool, bloemkoolcrème, chorizobouillon

## Zwezerik \*

Involtini van kalfszwezerik, pancetta, salie en courgette met een stoofpotje van champignons

## Rund

Onglet van limousinrund, gebakken selders, spinaziesoesjes, vleesjus met groene Kampot peper en knolselderchips

## **Dessert**

Kaas of dessert

## **Cabane tradition**

# **Eerste bord**

## Kreeft

Kreeft met groene asperges, avocado en mango, kreeftkroketje, pittige chutney van papaya, wasabivinaigrette

## Sint Jakobsvrucht

Gebakken Sint Jakobsvrucht, gelakte broccoli en bloemkool, bloemkoolcrème, chorizobouillon

## Kalf

Vitello tonato met tempura van appelkappertjes

## Zalm

Wilde zalm mi-cuit gebakken, een lauwwarm oosters slaatje met zeealgen, beurre blanc met limoen

## Tweede bord

# Zeebaars

Zeebaars in de oven gebraden met citroentijm, ricottatortellini met prei en komkommer, parmezaanbouillon met citroen en tijm

## Rund

Onglet van limousinrund, gebakken selders, spinaziesoesjes, vleesjus met groene Kampot peper en knolselderchips

## Duif

Borstvlees van Franse hoeveduif met witloof, bosuitjes en appelchutney, de boutjes krokant gebakken met vandouvan, jus nature

## Zwezerik

Involtini van kalfszwezerik, pancetta, salie en courgette met een stoofpotje van champignons

# **Desserten**

# Kaas

Assortiment kaas met vijgenbrood

## **Ananas**

Warm taartje met gekaramelliseerde ananas en hazelnoot, vanilleroomijs en rhum

#### Caras

Cocos crème brûlée met sorbet van mango, passievruchtgalletje

# Choctherapie

Verschillende koude en warme chocoladedessertjes

Op voorafgaandelijk verzoek maken wij vegetarische of veganistische gerechten

Cabane tradition : 68 €

Keuze uit eerste en tweede bord met kaas of dessert à la carte

Menuelf: 68 € voor het gehele menu of 57 € zonder \*

(het menu dient per tafel te worden besteld)

Lunchmenu (12.00-14.00) : 35 €

2 gangen voorgesteld door de chef met kaas of dessert (per tafel)