

Menu van de chef à €43,-

San Daniele ham/rucola/gemarineerde tuin wortel Jambon San Daniele/roquette/petites carottes marinées

Of/ou

Bruchette/gerookte paling/ mierikswortel Bruchette/ anguille fumé/raifort

Dashi/asperge/jonge maïs/kip Dashi/asperge/jeune maïs/ poulet

Baby kreeft/gewokte asperges/rijst
Baby homard/ asperge au wok/riz
Of/ou

Kalfsfilet/morieljes/ groene boontjes/kerstomaatjes/gebakken aardappel Filet de veau/morilles/haricots verts/tomate cerises/ pommes de terre sauté

Bladerdeeg /Aardbeitjes/banketbakkersroom Pâte de feuilleté/ fraises/ crème pâtissière

Wijnarrangement €30.-(aperitief, witte, rode wijn en dessertwijn, water op tafel.

Suggesties

Voorgerechten/Entrees

| San Daniele ham/rucola/oosters/ gemarineerde tuinwortel Jambon San Danièle/ roquette/petite carotte mariné | €17 |
|---|-------|
| Witte asperge/asperge blanche (4 stuks/pièce) | €10,- |
| Groene asperge/asperge verte (6 stuks/ pièce) | €9,- |
| Bruchette/gerookte paling/mierikswortel | €16,- |
| Hoofdgerechten/ Plats | |
| Steak tartaar met sla en frietjes 180gr of 250gr /€29,- | €23,- |
| Steak tartare, salade et frites 180gr où 250gr | |
| Asperge op zijn Vlaams/asperge à la Flamande /23,- | €17,- |
| Tagliata van BBB met oude Parmezaan aardappel (300gr) Tagliata de BBB au vieux Parmesan | €23,- |
| Entrecote Aubrac 60 dagen gerijpt frietjes (350gr) Entrecôte Aubrac 60 jour maturé sauce au choix frites | €38,- |
| Pasta/asperge/ gamba Argentinië | €25,- |
| Babykreeft/gewokte asperge/rijst Babyhomard/ asperge au wok/ riz | €30,- |
| Kalfsfilet/morieljes/boontjes/kerstomaatjes Filet de veau/ morilles/ haricots vert/ tomates cerises | €25,- |
| Dessert/ Desserts | |
| Bladerdeeg/ aardbeien/ banketbakkersroom Pâte feuilleté/ fraises/ crème pâtissière | €9,- |