

## Voorgerechten

- Tempura van « Nobashi » garnalen  
Bloemkool soepje met lauwe oester 14,- €
- Speenvarken filet & carpaccio van ganzenlever  
Mosterd dressing met honing 14,-€
- « Arborio » Risotto van rode biet,  
« Butternut » pompoen & vitelotte chips 14,- € ✓

## Hoofdgerechten

- Krokante kalfszwezerik, Geroosterde hazelnoten  
Cannelloni van champignons 26,- €
- Ballotine van Sint Petrusvis & Baby kreeft  
Infusie van peterselie olie 26,-€
- Gebraden hertenrib licht gerookt  
Geboterde spitskool. Tamarinde jus 26,- €

## Nagerechten

- Brioche in de stijl van wentelteeffjes. Geroosterde ananas en zijn granita 14,- €
- Gepocheerde peer in rode wijn & krokant bladerdeeg. Geconfijte kastanjemousse 14,- €
- Chocolade-Dulcey fondant & krokante gepofte rijst. Romige pinda 14,- €

## Business Lunch

- 2 Gangen 38,- €    3 Gangen 45,-€