

Menu

September

Zeebaars BBQ - venkel - verse geitenkaas

Bar au BBQ - fenouil - fromage de chèvre frais

Sea bass BBQ - fennel - fresh goat cheese

Ganzenleverterrinen - compote van tomaat - geroosterde hazelnoot

Terrine de foie gras d'oie - compote de tomates - noisettes grillées

Gooseliver Terrine - tomato compote - grilled hazelnuts

Wilde eend - kers - girollen - vlierbes

Canard sauvage - cerise - girolles - sureau

Wild duck - cherry - chanterelles - elderberry

OF/ OU / OR

Noordzeevis volgens aanbod

Poissons de la mer au nord selon l'offre

North sea fish according to offer

Assortiment kazen(*)

Assortiment fromages()*

Cheese assortment()*

Sorbet van perzik - amandel

Sorbet aux pêches - amandes

Peach sorbet - allmond

Prijzen

4 gerechten & koffie/thee

60 € - wijn suppl. 15 €

Kaas i.p.v. dessert(*)

suppl. 5 €

Info

Ons menu start telkens de eerste vrijdag van de nieuwe maand.
Met uitzondering zomermenu op 1 juli.

Menu

Oktober

St jacobsnoot - jus van schorseneer - hazelnoot

Noix de saint Jacques - jus de salsifis - noisettes

Scallops - black salsify jus - hazelnut

Risotto van pompoen - oud Kortrijk - pata negra

Risotto au potiron - fromage 'Oud Kortrijk' - Pata Negra

Pumpkin risotto - 'Oud Kortrijk' cheese - Pata Negra

Hoevekip - saus van bospaddenstoel - tarte tatin van grondlof

Poulet de ferme - sauce aux champignons - tarte tatin aux endives de terre

Free-range chicken - mushroom sauce - tarte tatin from belgian endives

OF/ OU / OR

Noordzeevis volgens aanbod

Poissons de la mer au nord selon l'offre

North sea fish according to offer

Assortiment kazen(*)

Assortiment fromages()*

Cheese assortment()*

Appel – appelbaklava – pistacheijs

Pomme - baklava aux pommes - glace à la pistache

Apple - Apple baklava - Pistaccio ice cream

Prijzen

4 gerechten & koffie/thee

60 € - wijn suppl. 15 €

Kaas i.p.v. dessert(*)

suppl. 5 €

Info

Ons menu start telkens de eerste vrijdag van de nieuwe maand.
Met uitzondering zomermenu op 1 juli.