



Menu 12-04-2025

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Summer vegetable velouté
Velouté de légumes d'été
Zomergroenten velouté

Vitello tonnato with marinated onions and pickles
Vitello tonnato, oignons marinés et pickles
Vitello tonnato met gemarineerde uien en pickles

Beetroot gazpacho with spiced red tuna tartare
Gazpacho de betterave et tartare de thon rouge aux épices
Bietengazpacho met gekruide rode tonijntartaar

Mains 30€

Red mullet with roasted vegetable timbale
and red curry sauce
Rouget et timbale de légumes rotis avec une sauce au curry rouge
Roodbaars met een timbaaltje van geroosterde groenten en rode currysous

Guinea fowl fillet with mushroom sauce
and sweet potato rouille
Filet de pintade, sauce forestière et rouille de patate douce
Filet van parelhoen met champignonsaus en zoete aardappelrouille

Tagliatelle with green pesto
Tagliatelle au pesto vert
Tagliatelle met groene pesto

Desserts 8€

Pineapple carpaccio with yogurt ice cream and pink pepper
Carpaccio de ananas, glace yaourt et poivre rose
Carpaccio van ananas met yoghurtijs en roze peper

Passion fruit bavaois with mango ice cream
Bavaois de fruit de la passion et glace de mangue
Passievruchtenbavaois met mango-ijs

Fruit salad
Salade de fruits
Fruitsalade

“Enhance your meal with our wine selection”

White wine

Michele Chiarlo | Palas Gavi | floral | sage | almond 8€/glass
Gavi DOCG, Piemonte, Italy | Cortese

Red wine

Le Muricce 'La Donna Doga' | smooth | light | red berries 8€/glass
Toscana, Italy | Sangiovese