

## GASTRO MENU

Valid till end 04/2025

Amuse -bouche.

\*\*\*

Homard cuit en bas température - bisque parfumée à la vanille - ail noire  
compote de céleri - Oscietra caviar

*Slow cooked lobster - vanilla scented bisque - black garlic  
celery compote - Oscietra caviar.*

Traag gegaarde kreeft – bisque geparfumeerd met vanille – zwarte look  
compote van selder – Oscietre kaviaar

\*\*\*

Ceviche de Coquilles St.-Jacques - agrumes - crème 'Jaipur Curry' - graines de moutarde

*Scallop ceviche - citrus - Jaipur curry cream - mustard seeds*

Ceviche van St. Jacob – citrus – crème van 'Jaipur curry' – mosterdzaad

\*\*\*

Coucou de Malines - Porto 1981 – céleri - chutney de mangue 'Hot Chocolate'

*Cuckoo de Malines - Port 1981 - celery - chutney of mango 'Hot Chocolate'*

Mechelse koekoek – Porto 1981 – selder – chutney van mango 'Hot Chocolate'

\*\*\*

Contre-filet 'Dierendonck' - flocons de foie gras - topinambour – espuma de truffe  
sauce au vin rouge

*'Dierendonck' Sirloin - foie gras snow - Jerusalem artichoke - truffle espuma - red wine sauce*

*Lendebiefstuk 'Dierendonck' – Ganzenlever – aardpeer – espuma van truffel – rode wijnsaus*

*\*\* flavoured with Italian summertruffle (+ € 25)*

\*\*\*

Panna cotta aux pêches et vanille – confiture de framboise – vin rouge - agrume

*Vanilla and peach panna cotta - raspberry confiture - red wine – citrus*

*Vanille en perzik panna cotta – confituur van framboos – rode wijn - citrus*

\*\*\*

Price : € 139 pp

