

## Menu

### *Dégustatie / dégustation*

Rundscarpaccio met Burrata, pesto, rucola, parmezaankoekje  
Carpaccio de boeuf et Burrata, pesto, roquette, tuile de parmesan

Of / Ou

Gebakken ganzenlever, tartaar van aardbei en basilicum,  
caramel en limoen  
Foie gras poêlé, tartare de fraises au basilic, caramel au citron vert

Of / Ou

St-Jacobsnootjes, beurre blanc, rode biet, gegrilde pistache, koekje van speck  
Noix de St-Jacques, beurre blanc, bettrave rouges, pistaches grillées, lard frits

~

Gegrilde kalfsrib, sausje van marsala en rozemarijn, artichoc, kaviar van aubergine,  
verse tagliatelli

Côte de veau grillée, sauce marsala et romarin, fond d'artichaut, kaviar  
d'aubergines, tagliatelle fraîche

Of / Ou

Waterzooi van Tong en Zalm, seizoensgroentjes, fijne kruiden, pomme nature  
Waterzooi de Sole et Saumon, légumes de saisons, herbes potagères, pomme  
nature

Of / Ou

Filet van Mechelse Koekoek met sausje van Grimbergenbier, honingwortels,  
puree van zoete aardappel

Filet de coucou de "Malines", carottes aux miel épicé, purée de patate douce,  
sauce Grimbergen



Gepocheerde peer "belle Hélène", warme chocolade, vanille-ijs  
Poire pochée, glace vanille facon "Belle Hélène"

Of / Ou

Duo van Magnum (chocolade en nootjes - spritz sorbet)  
Duo de Magnum (chocolat et noix – sorbet spritz)

Of / Ou

Tiramisu van aardbeien  
Tiramisu au fraises

**€ 42 excl. Dranken – excl. boissons**

**€ 58 incl. Dranken: incl. aperitief, wijnen (tot en met de hoofdschotel), koffie  
(zonder water)**

**incl. boisson incl. aperitif, vins (jusqu'à plat principal), café (sans eau)**