

Menu Quartz

Saint-Jacques

consommé de boeuf | topinambour | (+truffe noire € 20)

Langoustines au binchotan*

Oignon de roscoff | vin jaune

Sole

coquillages | main de bouddha | (+ caviar sturia €20)

Caille

chou rouge | épices

Brie de Meaux*

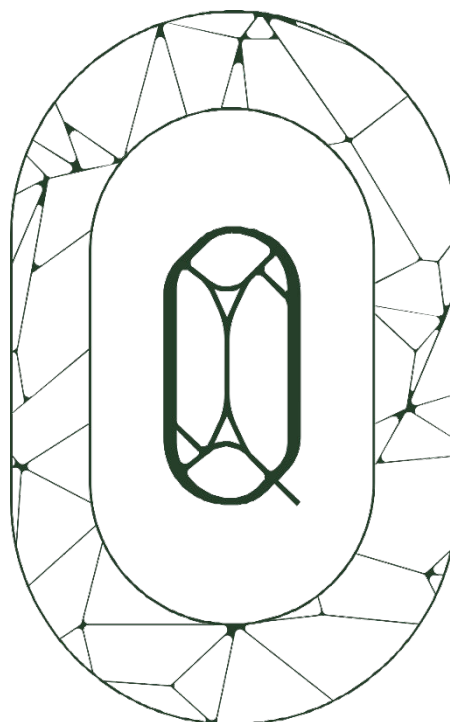
truffe noire | noix belge

OU

Bergamote*

thym citron | Italicus

Cardamome, chocolat, sarrasin



Menu 4 services

€ 88

Menu 6 services*

€ 125

Menu déjeuner 2 services

€ 38

Menu déjeuner 3 services

€ 49

(uniquement servi le midi)

Nous ne travaillons qu'avec des produits frais,
certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.

Origine et traçabilité de nos viandes et poissons sur demande.

Pour une expérience complète, le soir,
nous proposons uniquement entrée-plat ou plat-dessert à la carte.

Menu Quartz

Sint-Jakobsnoot

rundsconsommé | aardpeer | (+ zwarte truffel € 20)

Langoustine op binchotan*

roscoff ui | vin jaune

Zeetong

schelpjes | citrus 'hand van bouddha' | (+ kaviaar sturia € 20)

Kwartel

Rode kool | specerijen

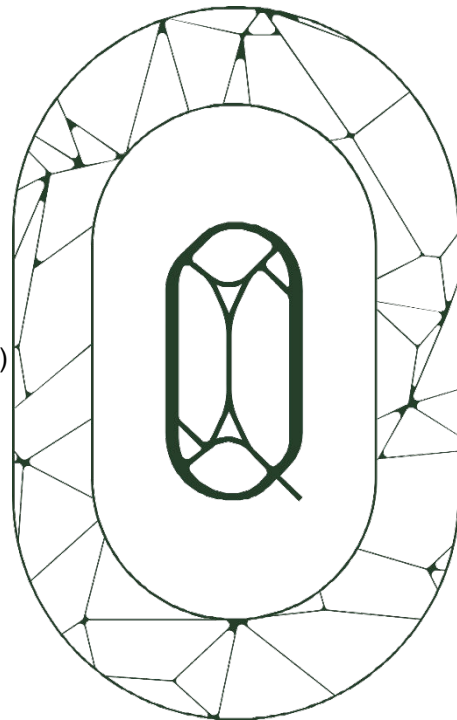
Brie de Meaux*

zwarte truffel | belgische walnoot

of

Bergamot*

citroentijm | Italicus



Kardemom, chocolade, boekweit

Menu 4 gangen € 88

Menu 6 gangen € 125

Lunch menu 2 gangen € 38

Lunch menu 3 gangen € 49

(Het lunch menu wordt enkel 's middags geserveerd.)

Wij gebruiken alleen verse producten.

Het kan zijn dat sommige gerechten tijdelijk niet beschikbaar zijn of aangepast worden.

De herkomst en traceerbaarheid van ons vlees en vis is op aanvraag beschikbaar.

Voor een complete ervaring bieden wij 's avonds enkel een keuze uit voorgerecht-hoofdgerecht of hoofdgerecht-dessert van de à la carte kaart.