

Menu Quartz

Crevettes grises

broccoletti | kimchi

Artichaut violet

coquillages | beurre noisette

Ris de veau*

chou pointu | truffes noires de Cucuron (récolte d'hiver)

Boeuf

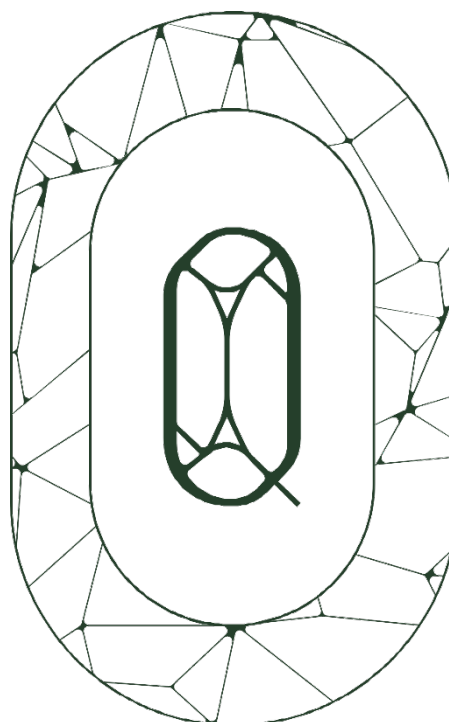
aubergine | miso

Chèvre frais*

Abricot | noix

Cerise Bigarreau

tagetes | yaourt | kirsch



Menu 4 services

€ 88

Menu 6 services*

€ 125

Vous avez la possibilité d'enrichir votre menu avec le plat signature du chef à € 35: une préparation de **langoustine**, accompagnée d'une garniture qui varie selon le marché et la saison.

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.

Les modifications du menu non communiquées lors de la réservation entraînent un supplément de € 10.

Menu Quartz

Grijze garnaal

broccoletti | kimchi

Violet artisjok

kalfsvlees | schelpdieren | hazelnoot boter

Kalfszwezerik*

spitkool | zwarte truffels uit Cucuron (vorige winteroogst)

Rundsvlees

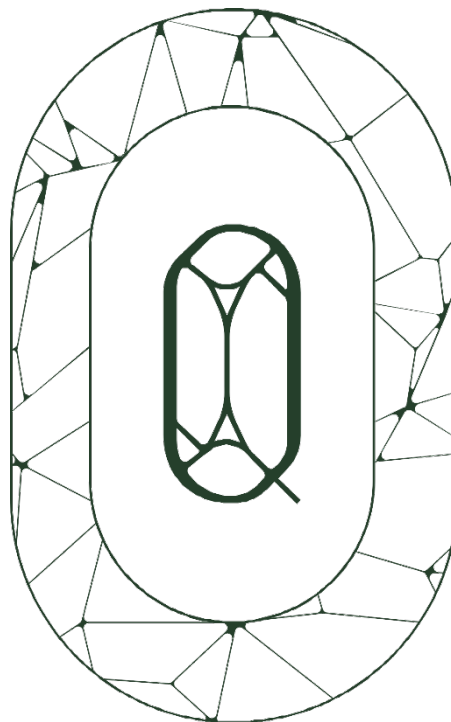
aubergine | miso

Verse geitenkaas*

abrikoos | noten

Kers Bigarreau

citroen afrikaantjes | yoghurt | kirsch



Menu 4 gangen

€ 88

Menu 6 gangen*

€ 125

U heeft de mogelijkheid om uw menu uit te breiden met het signatuurgerecht van de chef aan € 35: een bereiding van **langoustine** met een garnituur die varieert naargelang het marktaanbod en het seizoen.

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.

Wijzigingen aan het menu die niet bij de reservatie zijn doorgegeven, brengen een toeslag van € 10 met zich mee.