

Menu Quartz

Tourteau

épinard | oseille | céleri français
+ supplément Royal Belgian Caviar 'Platinum' € 25

Moules

fregola sarda | courgettes | garum

Turbot*

fèves des marais | coques | laitue de mer

Veau

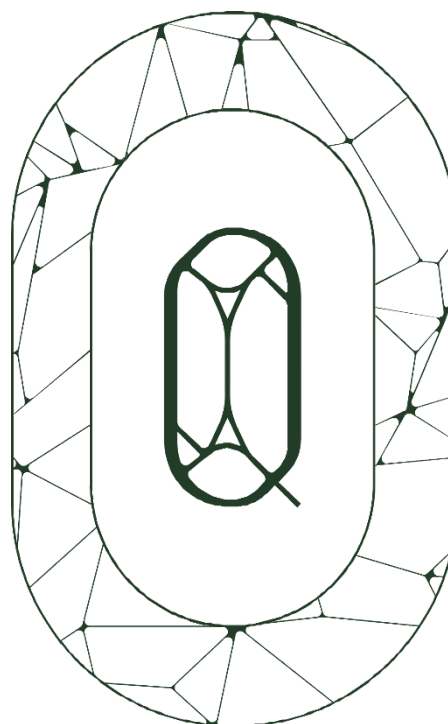
blettes | moelle | jus de veau au herbes

Brocciu*

abricot

Cerises

namelaka | tagette



Menu 4 services

€ 95

Le menu en quatre services n'est pas proposé le samedi soir.

*Menu 6 services

€ 135

Vous avez la possibilité d'enrichir votre menu avec le plat signature du chef à € 38: une préparation de langoustine, accompagnée d'une garniture qui varie selon le marché et la saison.

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

Noordzeekrab

spinazie | zuring | selder
+ supplement Royal Belgian Caviar 'Platinum' € 25

Mosselen

fregola sarda | courgette | garum

Tarbot*

tuinbonen | kokkels | zeesla

Kalfsvlees

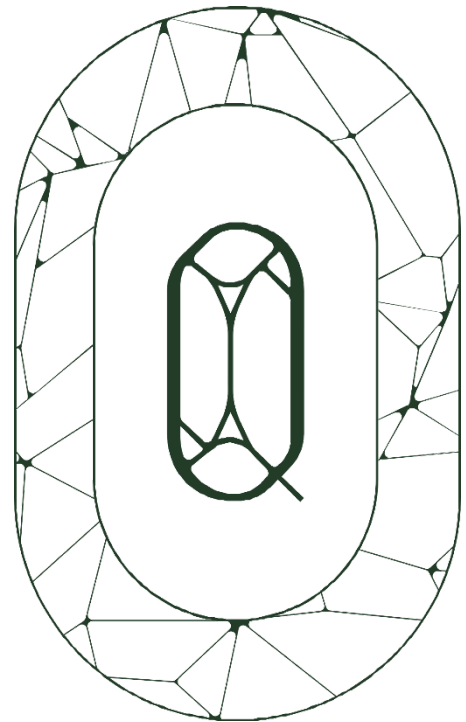
warmoes | merg | kalfsjus

Brocciu*

abrikoos

Kersen

namelaka | citroenafrikaantjes



Menu 4 gangen

€ 95

Het viergangenmenu wordt op vrijdagavond niet geserveerd.

Menu 6 gangen*

€ 135

U heeft de mogelijkheid om uw menu uit te breiden met het signatuurgerecht van de chef aan € 38: een bereiding van langoustine met een garnituur die varieert naargelang het marktaanbod en het seizoen.

Lunch menu 3 gangen

€ 49

Dit 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.