

Menu Quartz

Sériole - Geelstaart

concombre | Granny Smith | crème d'Isigny
komkommer | Granny Smith | Isigny room

Huîtres - Oesters

panna cotta | coquillages | argousier
panna cotta | schaaldieren | duindoorn
+ supplément Royal Belgian Caviar 'Platinum' € 25

Homard - Kreeft*

tomates | vanille | groseilles
tomaten | vanille | stikkels

Lapereau - Jong konijn

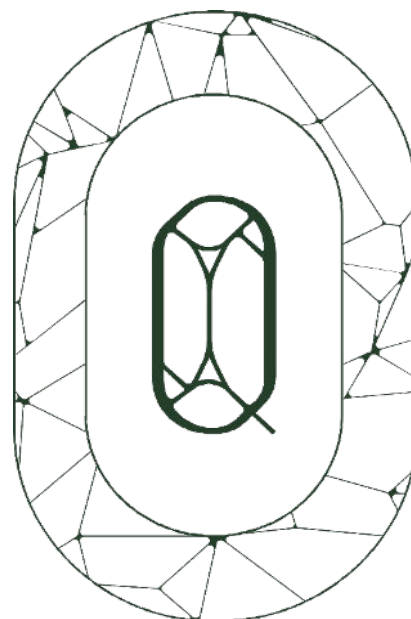
velours de girolles clou | oignons rouges | beignet de cuisses
velours van cantharellen | rode uien | beignet van konijnenboutjes

Gorgonzola**

raisins mauves | balsamique
paarse druiven | balsamico

Figues - Vijgen

Chartreuse | shizo pourpre
Chartreuse | paarse shiso



Menu 4 services / gangen

€ 95

Menu 5 services / gangen *

€ 120

Menu 6 services / gangen **

€ 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.

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.

Notre **dame blanche** à la Vanille de Tahiti - Onze **witte dame** met vanille uit Tahiti €20

Business lunch 3 services - Business lunch 3 gangen

€ 49

Uniquement servi le midi.

Dit menu wordt enkel 's middags geserveerd.

La composition du business lunch varie selon l'arrivée du marché.

De samenstelling van de zakenlunch varieert afhankelijk van het aanbod op de markt.