

DE MENU'S - LES MENUS

Degustatie menu Dégustation € 85,00

6 gangen lekker proeven naar gelang het humeur van de Chef

6 services en dégustation selon l'humeur du chef

€ 125,00 All-in

(champagne, wijn, water..../ champagne, vins, eau.....)

Menu "De Kapblok"

Sashimi van Schotse zalm, vinaigrette van rode wijn en witte balsamicoazijn

Sashimi de saumon d'Ecosse, vinaigrette d'oignons rouges et vinaigre de balsamique blanc

Of /ou

Huisgemaakte terrine van ganzenlever, confijt van Jonagold en Calvados

Terrine de foie d'oie maison, confit de pommes et Calvados

(Sup. € 3,00)

Gebraden kabeljauw met prei en shiitake en parfum van witte truffel

Le rôti de cabillaud aux shiitake et poireaux, parfum de truffe blanches

Gebraden Patrijs met een Luiks wafeltje en veenbessen

Le perdreau rôti, gaufres de Lièges aux airelles

Moelleux van Chocolate

Moelleux au chocolat

of/ou

Kleine selectie van wereldkazen geaffineerd door Maître fromager "Michel Van Tricht"

La petite sélection de fromages du monde, affinés par le Maître fromager « Michel Van Tricht ».

Menu 4 gangen - 4 services € 62,50

Menu 4 gangen All-in - 4 services All-in € 97,50

Markt menu du Marché € 42,50

(Voorgerecht, hoofdschotel, dessert naargelang het aanbod van de markt,

niet verkrijgbaar op vrijdagavond en zaterdag)

(Entrée, plat consistant, dessert selon le marché, n'est pas servi le vendredi soir et le samedi.)

€ 67,50 - All-in

Lunch € 25,00

Elke middag van de week hapjesbord, hoofgerecht, koffie & dessertje, glas wijn

Le midi en semaines dégustations, plat, café & dessert, verre de vin