

Voorgerechten


Carpaccio van huisgerijpte entrecote met extra vierge olijfolie	24
Handgesneden tartaar van rund met Royal Belgian Caviar “osietra”	34
Bisque van grijze noordzeegarnalen met VSOP André petit cognac	19
Krokant gebakken kalfszwezerik, asperges en kreeftenjus	27
Lamstong, groene asperge en daslook	23
Langoustines uit de Jospet	Dagprijs
Huis gepekeld haring	19

Hoofdgerechten

Catch of the day	34
Zeetong op de graat gebakken met slaatje en handgesneden frieten	48
Gevulde kip, witte en groene asperges, morilles	31
Gekonfijte lamsnek, aubergines, jonge wortel, jus van rozemarijn	29

Allergenen

Indien u graag informatie wenst,
staat Ivan je graag te woord.



Filips selectie

Onglet "Zingara"	29
Ribeye	34
Dubbele dry aged entrecôte (per 2 personen te nemen)	39
<u>Dry-aged cote à l'os</u> (per 2 personen te nemen)	
- Blonde d' aquitaine	45



Kies zelf
één bijgerecht en aardappelgerecht
bij je
stuk vlees uit Filips selectie.

Smakelijk
Filip en Ivan

Bijgerechten

Geroosterde groene asperge
Bloemkool à la crème
Gebakken bospaddestoelen met look
Slahart met parmezaanse kaas

Aardappelgerechten

Handgesneden frieten
Aardappelpuree "robuchon"

Ivans keuze - 4 gangenmenu 85

De chef-kok Ivan schrijft vier seizoensgebonden gerechten op je bord.
Ontdek onze heerlijke Terroir gerechten in ons 4 gangen menu, per tafel te nemen.

Aangepaste wijnen 39

(Wij schenken 1 glas per gang in het arrangement)