



GROEPSMENU

GRAVAD SARDINE

vichyssoise van erwtjes – groene boon – mosterd-dille
of

BURRATA

Coeur de Boeuf tomaat 'Japanese style' – umeboshi – hijiki - shisopesto
of

CARPACCIO VAN FILET d'ANVERS

maïs – avocado – chipotle ui

GEGRILDE DORADEFILET

aubergine – caponata - basilicumolie
of

TRAAGGEGAARDE VARKENSWANGEN 'VADOUVAN'

risotto met courgette en sumac
of

RAVIOLI MET ARTISJOK

tahini yoghurt – baharat – zwarte sesam – gegrild artisjokhart

PANNA COTTA

amandel – aardbei – lavendel
of

TIRAMISU

huisgemaakt

60 euro per persoon – menu – dranken worden afgerekend naargelang verbruik.

90 euro per persoon – menu all-in - inclusief begeleidende wijnen en dranken (1 glas Prosecco, 1/2 fles wijn pp of niet-alcoholische variant, water en koffie inbegrepen).

Het menu alsook de eventuele drankenformule is geldig voor de volledige tafel – bij meerverbruik van drank wordt het verbruik aangerekend aan à la carte prijzen.

Aantal **aanwezigen** alsook **menukeuze en intoleranties** minimum 2 dagen op voorhand doorgeven.
Dit aantal is geldig voor de eindafrekening.