Menu 02-11-2026

Two courses: 44€ (excl. dessert)
Three courses: 49€

Starters 16€

Salt-crusted celeriac, prepared risotto-style · Perfectly cooked egg
Céleri-rave cuit en croûte de sel, façon risotto · Œuf parfait
In zoutkorst gegaarde knolselderij, bereid op risottowijze · Perfect gegaard ei

Walloon cheese croquette · Pear chutney · Liège syrup
Croquette de fromage de Wallonie · Chutney de poire · Sirop de Liège
Kaaskroket van Waalse kaas · Perenchutney · Luikse siroop

Angus beef carpaccio cannelloni · Pumpkin coulis
Cannelloni de carpaccio de bœuf Angus · Coulis de potiron
Cannelloni van Angus-rundercarpaccio · Pompoencoulis

Mains 30€

Paccheri with Taleggio · Guanciale · Alba white truffle
Paccheri au Taleggio · Guanciale · Truffe blanche d'Alba
Paccheri met Taleggio · Guanciale · Witte truffel uit Alba

Ratatouille · Confit tomatoes · Thai basil
Ratatouille · Tomates confites · Basilic thaï
Ratatouille · Gekonfijte tomaten · Thaise basilicum

Sea bass fillet in a Vitelotte potato crust · Cime di rapa panna cotta · Vinho Verde sauce
Filet de bar en croûte de pommes de terre Vitelotte · Panna cotta de cime di rapa · Sauce au Vinho Verde
Zeebaarsfilet in een korst van Vitelotte-aardappelen · Panna cotta van cime di rapa · Vinho Verde-saus

Desserts 8€

Reimagined speculoos tiramisu
Tiramisu revisité au spéculoos
Herwerkte tiramisu met speculoos

Selection of matured cheeses · Homemade fig chutney · Crispy artisanal bread
Sélection de fromages affinés · Chutney de figues maison · Pain artisanal croustillant
Selectie van gerijpte kazen · Huisgemaakte vijgenchutney · Krokant ambachtelijk brood

Trilogy of sorbets and ice creams
Trilogie de sorbets et de glaces
Trilogie van sorbets en ijssoorten

"Enhance your meal with our wine selection."

White wine
Michele Chiarlo | **Palas Gavi** | floral | sage | almond — 8€/glass
Gavi DOCG, Piemonte, Italy | Cortese

Red wine
Le Muricce 'La Donna Doga' | smooth | light | red berries — 8€/glass
Toscana, Italy | Sangiovese