20 YEAR ANNIVERSARY MENU

"Hamachi" – Bloodlime – Smoked paling – Granny Smith – Dashi

"Hamachi" – Bloodlime – Smoked anguille – Granny Smith - Dashi

Signature dish

Sint-Jakobsvruchten & Homemade Bloedworst - Brussels lof – Pastinaak – Miso "Yuzu"

Coquilles Saint-Jacques & Homemade Boudin noir – Chicon - Panais – Miso "Yuzu"

Cooperation with Butcher Jos Segers – Nostalgia

Langoustine & Brasvar wang – Butternut – Chorizo & Bellota

Langoustine & Joue Brasvar – Butternut – Chorizo & Bellota

Surf and Turf – Spanish roots Daniel Antuna

Anjou duif "rosé" & Kalfszwezerik - Knolselder - Dauphine aardappel - Cassis

Pigeon d'Anjou "Rosé" & Ris de veau – Céleri-rave – Pommes dauphine – Cassis

Bestseller 2005 – 2025

Lavendel « Crème Brûlée » & Madagascar chocolade 67 % - Vanille

« Crème Brûlée » à la lavande & Chocolat 67 % Madagascar – Vanille

First dessert 1 oktober 2005 "Revised"

Of / Ou

Kaasassortiment « Callebaut » – Sesamkrokant – Gekonfijte vijg **suppl € 11**

Assortiment de fromages « Callebaut » – Croquant au sésame – Figue confite **suppl € 11**

KAAS & DESSERT - FROMAGE & DESSERT SUPPLEMENT € 22

- **€ 115** 20 Y Anniversary Menu
- **€ 9** WIJNEN PER GLAS / VINS AU VERRE

STOVEKE GIFT / 1 PER TAFEL - 1 PAR TABLE

ENKEL GESERVEERD VOOR HET GEHEEL VAN DE TAFEL / UNIQUEMENT SERVI PAR TABLE ENTIERE