

— escabèche —
LUNCH DINNER

Menu

“De smaken van Escabèche”

MAKREEL

GEMARINEERD EN GEBRAND, OESTER-VINAIGRETTE,
KOOLRABI, APPEL EN SELDER



ST-JACOBSVRUCHT

GECONFIJT WITLOF, GEROOKTE PALING,
EMULSIE VAN WATERKERS



HERT

AARDPEER, RODE BIET, WALNOOT EN KWEEPEER,
POIVRADE-SAUS



CLEMENTINE

VANILLE EN CARAMEL, DADELS EN SPECERIJEN

70 EURO

ASSORTIMENT KAAS
I.P.V DESSERT + 6 EURO

DE MENU, VOLGENS DE SMAKEN,
IS GESERVEERD PER TAFEL.

Menu

“les goûts de l'Escabèche”

MAQUEREAU

MARINÉ ET BRULÉ À LA FLAMME, CHOU RAVE,
POMME ET CELERI, VINAIGRETTE AUX HUITRES



NOIX DE SAINT JACQUES

CHICONS CONFIT, ANGUILE FUMÉE,
ÉMULSION DE CRESSON



CERF

TOPINAMBOURG, BETTERAVE ROUGE, NOIX ET COING,
SAUCE POIVRADE



CLÉMENTINE

VANILLE ET CARAMEL, DATTES ET ÉPICES

70 EURO

ASSORTIMENT DE FROMAGES,
AU LIEU DE DESSERT + 6 EURO

LE MENU, SUIVANT LES GOÛTS,
EST PRÉPARÉ ET SERVI À L'ENSEMBLE DE LA TABLE.