

Menuelf

Zalm

Schotse zalm, licht gepekeld met dille en gin, mierikswortelcrème, avrugakaviaar, komkommer en wilde broccoli

Nobashi garnaal

Frisse tartaar van Nobashi garnaal met gelakt Berkshire buikspek, misobouillon met zeekraal en tofu

Zeetong *

Zeetongfilet met asperges, handgepelde Noordzeegarnaal, kwarteleitjes en garnaalbouillon met yuzu

Rund

Tagliata van rundsonglet met groene asperges, tuinbonen en gepofte kerstomaatjes, risottokroketjes en tijmjus

Dessert

Kaas of dessert

Cabane tradition

Eerste bord

Zalm

Schotse zalm, licht gepekeld met dille en gin, mierikswortelcrème, avrugakaviaar, komkommer en wilde broccoli

Nobashi garnaal

Frisse tartaar van Nobashi garnaal met gelakt Berkshire buikspek, misobouillon met zeekraal en tofu

Kreeft

Kreeftenkroketjes met, pittige chutney van mango en tomaat, springroll van rammenas en rucola

Groene asperges

Groene asperges gebakken met pecorino, roereitje, krokante bacon en zuurdesemcroustons

Tweede bord

Zeetong

Zeetongfilet met asperges, handgepelde Noordzeegarnaal, kwarteleitjes en garnaalbouillon met yuzu

Rund

Tagliata van rundsonglet met groene asperges, tuinbonen en gepofte kerstomaatjes, risottokroketjes en tijmjus

Duif

Borstvlees van Frans hoeveduifje met erwtjes en jonge spinazie, duivenboutje krokant gebakken, pastilla van duif

Kalfszwezerik

Krokant gebakken kalfszwezerik met geglaceerde jonge wortel, smeùige aardappelpuree, kalfsjus met dragon en crispy chorizo

Desserten

Kaas

Assortiment kaas met vijgenbrood

Pistache

Ijsgekoelde pistachenougat met ingelegde krieken en citroensponscake

Ananas

Warm ananastaartje met gekaramelliseerde hazelnoten en vanilleroomijs

Choctherapie

Verschillende koude en warme chocoladedessertjes

Op voorafgaandelijk verzoek maken wij vegetarische of veganistische gerechten

Cabane tradition : 68 €

Keuze uit eerste en tweede bord met kaas of dessert à la carte

Menuelf : 68 € voor het gehele menu of 58 € zonder *
(het menu dient per tafel te worden besteld)

Lunchmenu (12.00-14.00) : 36 €

2 gangen voorgesteld door de chef met kaas of dessert (per tafel)