

diner

€ 68,- pp

ingrediënten

•

labneh . bloemkool . koriander . amandelen
citrus

••

kokkels . katsuobushi . zwarte limoen

•••

krab . groene thee . gember . citroengras

••••

rijst . shiso . crosnes . vlierbloesem . kersen
myoga . umeboshi

•••••

corvina . doperwten . wilde asperges . brave hendrik
dashi . yuzu

vegetarisch diner

€ 60,- pp

ingrediënten

•

labneh . bloemkool . koriander . amandelen
citrus

••

daslook . Libaneses Citroen . champignon . koningszwam

•••

groene asperge . courgettebloem . hijiki . zeebonen
tofu . miso . dashi

••••

rijst . shiso . crosnes . vlierbloesem . kersen
myoga . umeboshi

•••••

aardappel . brave hendrik . wilde asperges
gorgonzola . hazelnoot

het menu en de prijs zijn exclusief nagerecht

Gelieve allergenen tijdig te vermelden bij uw reservering, zodat we hier rekening mee kunnen houden.

Echter is het met sommige menu's niet mogelijk om recepten en ingrediënten te wijzigen en kunnen we een aangepast menu niet garanderen.

Indien uw allergenen niet toegepast kunnen worden, zal het restaurant met u contact opnemen.