

## MENU VÉTÉALIEN GASTRONOMIQUE

Réservation obligatoire 24 heures à l'avance

Cannelloni courgette-girolle

Agrumes salés – quinoa soufflé

Poivron pointu rôti

Pistache – sambai – estragon

Crème de racine de persil\*

Maitake – champignons dashi – cacao – truffe d'automne

Millefeuille de pommes de terre et truffe

Céleri-rave en croûte de sel – bouillon végétalien

Amande d'avola salée granitée

Agrumes – perles de mikan

Brownie à la patate douce

Glace noix de coco, yuzu – cerises amarena – bière de cerise

Assortiment de fromages régionaux + 18€

5 services €105 - sélection de vins comprise €150

\*6 services €123 - sélection de vins comprise €173



## GASTRONOMISCH VEGAN MENU

Reservering vereist 24 uur vooraf

Canneloni courgette-girolle  
zoute citrus – gepofte quinoa

Gebrande puntpaprika  
Pistache – sambai – dragon

Peterseliewortelcreme\*

Maitake – dashi champignons – cacao – herfsttruffel

Millefeuille aardappel en truffel

Knolselder in zoutkorst – vegan bouillon

Granite gezouten avola amandel

Citrus – parels van mikan

Brownie zoete aardappel

Ijs van kokos en yuzu – amarenakers – kersenbier

Assortiment van regionale kazen + 18€

5 gangen €105 - met wijn selectie €150

\*6 gangen €123 - met wijn selectie €173