

## Festive Menu/Menu Festif /Feestelijk Menu

**La brioche** (si vous avez en commandé/indien u er ééntje besteld hebt/if you have ordered one)

Chauffez la dans le four à 160°C pendant 5 minutes, mangez la tiède avec le beurre.

Warm die op in de oven op 160°C, gedurende 5 minuten, serveer die met de boter.

Heat it in the oven at 160°C during 5 minutes, eat it with the butter.

---

1. Vichyssoise, ail des ours, radis fermentés

1. Vichyssoise, daslook, gefermenteerde radijs

1. Vichyssoise, wild garlic, fermented radishes

Start the plating with the vichyssoise (soup), continue with the different vegetables. Finish with the oil and the breadcrumbs

Begin de dressage met de vichyssoise (soep), ga dan verder met de verschillende groenten. Eindig met de olie en de broodcroûtons.

Commencez le dressage avec le vichyssoise (soupe), continuez avec les légumes. Terminez avec l'huile et les croûtons.



- 2. “Tarte tatin” van gele biet, labneh met mierikswortel, kruiden
- 2. « Tarte tatin » de betterave jaune, labneh au raifort, herbes
- 2. Yellow beetroot “tarte tatin”, horseradish labneh, herbs

Vul het taartdeeg met de labneh, leg er de gele biet op en werk af met de kruiden en de vinaigrette.

Farcissez la pâte/tartelette avec le labneh, mettez la betterave au dessus et terminez avec les herbes et la vinaigrette.

Start by putting the labneh in the tartelette, continue by putting the beetroot on top and finish with herbs and the vinaigrette.



*Extra – Deluxe menu gerecht/plat/dish*

Ex. Asperges met crème van asperges en kaas, krokante aardappel

Ex. Asperges avec crème d'asperges et fromage, pomme de terre croustillante

Ex. Asparagus with asparagus and cheese cream, crunchy potato

Schep de kaas crème op het bord. Leg er de asperges op en rond. Sprenkel er de aardappel netjes op en eindig met de kruiden en de vinaigrette.

Commencez avec la crème d'asperge. Disposez les asperges autour. Continuez à mettre la PDT frite et terminez avec les herbes et la vinaigrette.

Start by spooning the cream on the plate. Then put the asparagus around it, continue by sprinkling the crunchy potato and finish with herbs and vinaigrette.





3. Poireau fumé et brûlé, falafels de lentilles belges, jeunes navets et sauce au gueuze  
3. Gerookte en gebrande prei, falafels van Belgische linzen, jonge raapjes en geuze saus  
3. Smoked and burned leek, Belgian lentil falafel, young turnip and gueuze sauce

Chauffez les poireaux dans le four à 180°C pendant environ 6 minutes, les falafels et les navets pendant 5 minutes. Chauffez la sauce dans une casserole. Faites attention de ne pas le bouillir ! Commencez le dressage avec les poireaux. Ensuite les falafels et navets. Nappez la sauce autour.

Heat the leeks in the oven at 180°C for about 6 minutes, the falafels and the turnips for 5 minutes. Heat the sauce gently in a small pot, make sure that this doesn't boil! Start the plating with the leeks, continue with the falafels and the turnips. Finish with the sauce.

Verwarm de prei in de oven op 180°C voor ongeveer 6 minuten, de falafels en raapjes 5 minuten. Warm de saus zachtjes in een klein potje, let er op dat die zeker niet kookt! Start de dressage met de prei, ga verder met de falafels en de raapjes. Eindig met de saus.



- 5 Millefeuille de coing confit, crème au foin rôti, biscuit orge malté
- 5. Millefeuille van gekonfijte kweeper, geroosterd hooi crème, koekje van gemoute gerst
- 5. Millefeuille of confit quince, roasted hay cream and malted barley cake

Prenez la tartelette et posez la sur assiette. Terminez avec les croustillants

Neem het taartje en leg het op een bord, werk af met de krokantjes

Take the tartelette and put it on the plate. Finish it with the crunch..



## Mignardises

macaron

Praline

Financier met kruiden/aux herbes