

MENÙ DEGUSTAZIONE

Sperziebonen, scheermessen, kaviaar, Stracciatella, Taggiasche olijven, kiwi, Chartreuse, bijvoet

Tagliolini met zwarte truffel

Rogvleugel, selderij, mout, gerst, groene paprika, basilicum

Eend, watermeloen, Campari, koriander, capucine, grapefruit, zwarte knoflook, gember

* Biet, lychee, framboos, ube, zwarte thee, hibiscus

5-Gangen menu 160€

DE WIKNSELECTIE 70€

* Onze selectie van Italiaanse kazen

Als vervanging van het dessert : supplement 10€

Als supplement van het dessert : supplement 18€

Alle onze menu's worden gediend voor heel de tafel

Al onze gerechten kunnen de volgende allergenen bevatten:

Gluten, lactose, pinda's, soja. Als u allergieën heeft, gelieve deze op voorhand te melden.

Chef : Verstrepen Louis