

Menu Gourmand | 'Relais & Châteaux'

Amuses

□

Tonijn & ganzenlever

Soja | wakame | rettich | daikon

■

Zeeduivel & Lardo

Boontjes | kerrie | bulgur

■

St. Jacobsschelpen (**)

Bloemkool | macadamia | truffelaarde | melkvel

■

Anjou duif

Pistache | spitskool | zoete ui

■

Kaas (**)

Selectie van Belgische streekkazen

■

Mandarijn

Wortel | Campari | hang op

■

Tiramisu (*)

Anders.....

Prijs:

4 – gangen: € 65,00

5 – gangen: € 75,00 (inclusief *)

6 – gangen: € 89,50 (inclusief * en **)

7 – gangen: € 100,00

Supplement Kaaschariot | Selectie van Belgische streekkazen: € 13,50

Kaaschariot als alternatief voor dessert: € 5,50

VOORGERECHTEN

Tonijn & ganzenlever Soja wakame rettich daikon	€ 24,50
Noordzee krab & langoustines Groene appel vinaigrette kropsla groene curry	€ 35,00
Makreel, scheermes & kokkel Venkel cumbu yuzu	€ 26,50
St. Jacobschelpen Bloemkool macadamia truffelaarde melkvel	€ 34,50
Ganzenlever (koud – warm) Yuzu gember hazelnoot	€ 27,50
Kalfszwezerik Paling ponzu enoki paddestoelen	€ 32,50

TUSSEN- EN HOOFDGERECHTEN

Zeeduivel & lardo Boontjes kerrie bulgur	(tussen hoofd)	€ 29,50 39,50
Tarbot Peterseliewortel appel pain d'épices sneeuw van ganzenlever	(tussen hoofd)	€ 39,50 49,50
Ree Bosaroma selderij walnoten		€ 45,00
Anjou duif Pistache spitskool zoete ui		€ 42,50
Rund grain fed U.S.A. Lende tartaar merg staart		€ 39,50

DESSERTS

Kaas Selectie van Belgische streekkazen	€ 16,50
Mandarijn Wortel Campari hang op	€ 14,50
Ananas Kokos Thai basilicum	€ 14,50
Tiramisu Anders....	€ 14,50

Menu du Marché

Het culinaire team van restaurant **La Source** onder leiding van
Chefkok **Ralf Berendsen** & Gastvrouw **Bianca Harteman**
serveert u 'n dagelijks wisselend verrassingsmenu tijdens lunch en diner.

Lunch:

Voorgerecht | hoofdgerecht | mokka met friandises

Inclusief begeleidende wijnen en waters

Prijs 3 - gangen: € 60,00 (€ 35,00 exclusief dranken)

Prijs 4 - gangen: € 80,00 (€ 50,00 exclusief dranken)

Beschikbaar op dinsdag, woensdag, donderdag en vrijdag

Diner:

Voorgerecht | hoofdgerecht | mokka met friandises

Inclusief begeleidende wijnen en waters

Prijs 3 - gangen: € 70,00 (€ 45,00 exclusief dranken)

Prijs 4 - gangen: € 90,00 (€ 60,00 exclusief dranken)

Beschikbaar op dinsdag, woensdag en donderdag

Supplement Kaaschariot | Selectie van Belgische streekkazen: € 13,50

Sommeliers **Loek Bastin** en **Robert Penseel** adviseren u graag bij het maken van
de juiste wijnkeuze of schenken u een bijpassend wijnarrangement.

Menu's worden enkel per tafel geserveerd.

Wijzigingen in menu's of gerechten resulteren in een supplement.

We houden rekening met uw dieet, geloofs- of levensovertuiging.

Alle prijzen zijn inclusief Dienst en BTW

Restaurant La Source : zaterdagmiddag, zondag en maandag gesloten