

't Vlasbloemeken

Eric en Bianca van Bochove



Menu Jeunes Restaurateurs

Zeebaars kingkrab | groene asperge | avocado | groene kruiden

Rund tartaar | gerookt | knolselder | sambai

Kabeljauw zeesla | wortel | lamsoor | kerrie sereh bouillon

Langoustine buikspek | pompoen | soja | dashischuim

Zwezerik aubergine | miso | bloemkool

Kalfshaas en wang bataat | biet | spinazie | whiskey jus

Kaas artisanaal | noten-rozijn | druiven | appel-vijg

Kersen chocolade | pistache | karamel | mokka

Framboos mousse | meringue | duindoorn | matcha

Kaas in plaats van het dessert € 8,00 supplement

4 gangen Zeebaars | Kabeljauw | kalf | dessert 65 euro

5 gangen Zeebaars | kabeljauw | langoustine | kalf | dessert 75 euro

6 gangen Zeebaars | kabeljauw | langoustine | zwezerik | kalf | dessert 87,50 euro

7 gangen Zeebaars | rund | kabeljauw | langoustine | zwezerik | kalf | dessert 100,25 euro

8 gangen Zeebaars | rund | kabeljauw | langoustine | zwezerik | kalf | kaas | dessert 110,55 euro

9 gangen Zeebaars | rund | kabeljauw | langoustine | zwezerik | kalf | kaas | beide desserts 121 euro