


't Vlasbloemeken

Eric en Bianca van Bochove 

Menu Jeunes Restaurateurs

Zeebaars ceviche | wasabi | peterselie sponge

Rund parmesan | kwartel ei | kappertjes

Pladijs doperwt | bleekselder | lavas | madras jus

Langoustine & buikspek wortel | ras el hanout schuim

Zwez "Eric" bundelzwam | rode ui | pickles | sjalottenjus

Kalfshaas BBQ bataat | groene asperge | Za'atar jus

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

Kers matcha | mascarpone | green shiso roomijs

Aardbei kokos | kaffier | witte chocolade | sorbet

Kaas in plaats van het dessert € 8,00 supplement

4 gangen zeebaars | pladijs | kalf | dessert € 67,50

5 gangen zeebaars | pladijs | langoustine & buikspek | kalf | dessert € 77,50

6 gangen zeebaars | pladijs | langoustine & buikspek | zwezerik | kalf | dessert € 90,00

7 gangen zeebaars | rund | pladijs | langoustine & buikspek | zwezerik | kalf | dessert € 102,75

8 gangen zeebaars | rund | pladijs | langoustine & buikspek | zwezerik | kalf | kaas | dessert € 113,05

9 gangen zeebaars | rund | pladijs | langoustine & buikspek | zwezerik | kalf | kaas | beide desserts € 123,50