

't Vlasbloemeken

Eric en Bianca van Bochove



Menu Jeunes Restaurateurs

Coquilles gemarineerd | mousse van gele curry | avocado | komkommer | dashi gelei

Butternut sinaasappelbloessem | geroosterde amandel | verveine

Pladijs soja lak | pastinaak | yuzu beurre blanc

Langoustine doperwt | wilde rijst | munt

Dry aged rund knolselder | eryngi paddenstoel | waterkers | saus met cacao en espresso

Kaas appelvijn | notenbrood | druiven

Bramen lavendel | geitenkaas | sorbet | ingelegd

Kaas in plaats van het dessert € 10,50 supplement

4 gangen Coquille | Pladijs | Rund | Bramen € 90,00 (enkel op woensdag | donderdag en de lunch)

5 gangen Coquille | Butternut | Pladijs | Rund | Bramen € 105,00

6 gangen Coquille | Butternut | Pladijs | Langoustine | Rund | Bramen € 125,00

7 gangen Coquille | Butternut | Pladijs | Langoustine | Rund | Kaas | Bramen € 140,00

Wijzigingen in het menu kunnen aanpassingen in de prijs met zich mee brengen.