

Nos tapas de septembre/onze tapas van september(11euros) :

**Le tartare de dorade aux sésames, mangue & patate douce*

Zeebrasem tartaar met sesam, mango & zoete aardappel

**Le carpaccio de veau cuit à basse température & tapenade d'aubergine*

Kalfscarpaccio gekookt op lage temperatuur, aubergine tapenade

**Les tortellonis au Ganda, crémeuse au Pineau & jus de persil plat*

Tortelloni met Gandaham, Pineau roomsaus & platte peterseliesap

**La cassolette de moules de Zeelande au lard de Breydel & purée de tomates séchées*

Zeelande mosselen met Breydelbacon dedroogde tomatenpuree

**Les joues de porc caramélisées, rigatoni gratinés & farçis à la truffe*

Gekarameliseerde varkenswang, gegratineerde rigatoni met truffels

**Les filets de rouget Barbet au vin blanc & épinards au beurre*

Rode mulfilets met white wijn & boter spinazie

**La mousse d'anguille fumée et gaspacho andalou*

Gerookte palingmousse & Andalusische gaspacho

**Les frittos de chèvre au paprika sur mousse de butternut*

Geitenfritto met paprika, butternut mousseline