



Gent Festival van Vlaanderen | Festival de Flandres de Gand | Flanders Festival Ghent 10.09 - 30.09
3-GANGEN MENU | MENU 3 PLATS | 3-COURSE MENU

Carpaccio van 'Charolais' rund | Grana Padano - rucola - balsamico truffel crème
Carpaccio de bœuf 'Charolais' | Grana Padano - roquette - crème de truffe balsamique
Beef carpaccio 'Charolais' | Grana Padano - rocket - balsamic truffle crème



Tussenrib | medium, traag gegaard
aardappeltaartje - bloemkool - bosui - rode port en sjalotsaus

Entrecôte | à point, à cuisson lente
tartelette de pommes de terre - chou-fleur - oignon nouveau - sauce au porto rouge et échalote

Thin Sirloin Steak | medium, slow cooked
potato pie - cauliflower - spring onion - red port and shallot sauce



Moelleux | vanille-ijs - gezouten karamel
Moelleux | glace à la vanille - caramel salé
Moelleux | vanilla ice cream - salted caramel

Menu 52

Met aangepaste wijnen en mineraalwater +18 | Ons menu wordt enkel per tafel geserveerd

Avec vins adaptés et eau minérale +18 | Notre menu est servi par table uniquement

With matching wines and mineral water +18 | Our menu is only served per table



Alle prijzen zijn in euro en inclusief BTW. Wij komen graag tegemoet aan uw dieet/allergeenwensen. Neemt u hiervoor contact op met een lid van ons team.
Gelieve er nota van te nemen dat de samenstelling van de producten kan veranderen.

Tous les prix sont en euros et incluent la TVA. Nous sommes heureux de tenir compte de vos besoins diététiques et/ou allergènes. Veuillez contacter un membre de notre équipe à ce sujet. Veuillez noter que la composition des produits peut changer.

All prices are in Euro and include VAT. We are happy to accommodate your dietary and/or allergen needs. Please contact a member of our team in this regard.
Please note that the composition of the products may change.