

## Rauwe voorgerechten

### *Sattvische voorgerechten (sattvisch betekent hier vegetarisch of veganistisch)*

Verse en gedroogde mango mousse met braziliaanse noten, gearneerd met rode gedroogde vruchten, verse appelringen (frugivore schotel) **15 €**



Rauwe winterpostelein met avocado en korianderzaden en olijfolie, geraspte wortelen, kiemen, kleine scheuten en Essene brood (zonder knoflook) **15 €**



Samengestelde sla van seizoengroenten en rauwkost, crème van wortel, citrusvruchten en amandelpurée, rauwe saus met gedroogde tomaten, keuze van gekiemde zaden, kleine scheuten en Essene brood (zonder knoflook) **17 €**



Tartaar van venkel en avocado, met dragon, dille, roze peper en arganolie, op een bed van mosterdbladeren, Espelette peper, seizoensboeket van bladeren, jonge spruiten en scheuten (zonder knoflook) **17 €**



« Faux-gras » van linzen, champignons en miso rijst, met gedroogde mango gevuld, kale, veldsla en witloof salade, rauwe gember en groene peper saus met « quatuor » olie, lacto-gefermenteerde lichte crème van cashewnoten, gekleurd met bieten **18 €**

### *Radja voorgerechten (radja duidt hierop een vlees- of visschotel)*

“Ceviche” van zeebaars gemarineerd in limoen en koriander met clementine, avocadocrème met wasabi, rauwe saus met sjalot en citroengras, gekiemde zaden, kleine scheuten en gedroogde groenten chips **21 €**



Tartaar van yellow tail met dragon, dille, bieslook en argan olie, “brunoise” van venkel, avocado creme met rucola, rauwe saus met gedroogde tomaten, gekiemde zaden en kleine scheuten (zonder knoflook) **22 €**



Rauwe Sint-Jacobsvruchten met avocadocrème en peterselie, rauwe saus met “quatuor olie” geparfumeerd met gember en groene peper, pompelmoes schijfjes (zonder knoflook) **23 €**



Lauwe salade van fazant, gemarineerd met oosterse geuren, “brunoise” van venkel, crème van selderij en cashewnoten, rauwe saus met bosbessen en gedroogde paddenstoel, seizoensboeket van bladeren, gekiemde zaden **23 €**



Ardense rundvleestartaar gemarineerd met gedroogde tomaat, avocado-puree en rucola met Calabrische olijfolie, balsamico crème geparfumeerd met truffel, champignonsalade en gekiemde zaden **24 €**

## Warme gerechten

### *Sattvische gerechten (sattvisch betekent hier vegetarisch of veganistisch)*

Chispiolas van gekiemde groene erwten met knolselderij en gekonfijte citroen, gepaneerd met amandelen en gedroogde rode biet, zoete aardappelcrème met saffraan en olijfolie, rauwe saus met verse kruiden **23 €**



Tofu en aardpeerparels met gedroogde tomaten, gepaneerd met witte sesam en chia, crème van koolraap, puree van cashewnoten en cardamom, gestoomde seizoengroenten, rauwe saus met peterselie en kappertjes **23 €**



Herfstgroenten fondant gefarceerd met romanesco saus en gekonfijte citroen, “béarnaise” van patisson en cashewpuree, fijn gesneden kikkererwtkiemen, rauwe saus met verse kurkuma en krenten **23 €**



Lopende hart van Araucana eieren, crème van Portobello champignons, gestoomde seizoengroenten, amandel en groene peper puree, rauw saus van groene olivade **24 €**

### *Radja gerechten (radja betekent hier een vleeschotel)*

Solettes gemarineerd in verse kurkuma en sjalot, gekookt op lage temperatuur, gestoomde seizoengroenten, crème van koolraap, puree van cashewnoten en cardamom, rauwe saus met olijfolie en tamari **25 €**



Zalmsteak gemarineerd met Thaise parfums, gestoomde seizoensgroenten, crème van knolselder en amandelpuree met steranijs, rauwe saus met tamari en sesamolie **29 €**



Tarbot filet gemarineerd in groene “olivade”, gestoomde seizoengroenten, “béarnaise” van patisson en cashewnotenpuree met dragon, verse kruiden rauwe saus **31 €**



Fazant gemarineerd met oosterse specerijen en gekookt gedurende 7 uur op lage temperatuur, gestoomde herfstgroenten, crème van gele raap, zoete aardappel en saffraan, rauwe saus met koolzaadolie en tamari **28 €**



Hinde ribbetjes gemarineerd met tijm en rosmarijn, zoete peper en moestuinkruiden, herfstgroenten epigram, crème van portobello paddestoelen, amandel en groene peper, rauwe saus met provencale kruiden (30 minuten kooktijd) **29 €**



Herte ribbetjes gemarineerd met tijm en rosmarijn, zoete peper en moestuinkruiden, seizoengroenten epigram, crème van knolselder, amandelpuree en steranijs, rauwe saus met provencale kruiden (25 minuten kooktijd) **29 €**