

## *Maandmenu Januari 2023*

### *Lunch menu: voorgerecht & hoofdgerecht*

Tataki van hertenkalf, aardpeer, rode biet, notenvinaigrette

Gebakken griet, witloof, knolselder, graanmosterdsaus

€ 38,00

### *Voorgerecht, hoofdgerecht & dessert*

Tataki van hertenkalf, aardpeer, rode biet, notenvinaigrette

Gebakken griet, witloof, knolselder, graanmosterdsaus

Crèmeux van kastanje, huisbereid bergamot (Earl Grey) roomijs

€ 48,00

### *Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht & dessert*

Tataki van hertenkalf, aardpeer, rode biet, notenvinaigrette

Oxtail met wontons van bosduif

Gebakken griet, witloof, knolselder, graanmosterdsaus

Crèmeux van kastanje, huisbereid bergamot (Earl Grey) roomijs

€ 58,00

Heeft u een allergie?



Vraag naar onze allergenenlijst



octave

BELGIAN CUISINE, CHOCOLATE & DESSERTS

## *Menu du mois Janvier 2023*

### *Menu du déjeuner: entrée & plat principal*

Tataki de veau de cerf, topinambour, betterave, vinaigrette aux noix

-

Barbue frit, chicon, céleri-rave, sauce moutarde à l'ancienne

€ 38,00

### *Entrée, plat principal & dessert*

Tataki de veau de cerf, topinambour, betterave, vinaigrette aux noix

-

Barbue frit, chicon, céleri-rave, sauce moutarde à l'ancienne

-

Crèmeux de châtaigne, glace maison à la bergamote (Earl Grey)

€ 48,00

### *Entrée, entremets, plat principal & dessert*

Tataki de veau de cerf, topinambour, betterave, vinaigrette aux noix

-

Queue de boeuf avec wontons de pigeon forestier

-

Barbue frit, chicon, céleri-rave, sauce moutarde à l'ancienne

-

Crèmeux de châtaigne, glace maison à la bergamote (Earl Grey)

€ 58,00

Menu seulement par table - demandez une alternative végétarienne

Vous avez une allergie?



Demandez notre liste d'allergènes.



octave

***Monthly menu  
January 2023***

***Lunch menu: starter & main course***

Deer calf tataki, Jerusalem artichoke, beetroot, nut vinaigrette  
-  
Fried brill, chicory, celeriac, grain mustard sauce

€ 38,00

***Starter, main course & dessert***

Deer calf tataki, Jerusalem artichoke, beetroot, nut vinaigrette  
-  
Fried brill, chicory, celeriac, grain mustard sauce  
-  
Chestnut cream, home made bergamot ice cream (Earl Grey)

€ 48,00

***Starter, second course main course & dessert***

Deer calf tataki, Jerusalem artichoke, beetroot, nut vinaigrette  
-  
Oxtail broth with forest pigeon wontons  
-  
Fried brill, chicory, celeriac, grain mustard sauce  
-  
Chestnut cream, home made bergamot ice cream (Earl Grey)

€ 58,00

Menu only ordered by table – ask for vegetarian alternative

Do you have an allergy?



Ask for our allergen list.