

Menu 1999, 25 zomers later
van 21 juni tot 20 juli 2024

Krab

Noordzeekrab met carpaccio van San Marzano tomaat, salsa verde, komkommersorbet en tempura van softshell krab

Cabanelf 2008

Rouget

Rouget gebakken met pesto, artisjokrisotto, gerookte mozzarella, poeder van zwarte olijf

La Cabane 2005

Kalfszwezerik *

Krokant gebakken kalfszwezerik met cannelloni van courgette en prei, kreeftenbéarnaise

Cabanelf 2010

Speenvarken

Speenvarken gebraiseerd met raz el hanout, geglaceerde wortel en zomerraap, papayachutney, kalfsjus met chorizo

La Cabane 1999

Kaas

Kaasassortiment van all time buddy familie Van Tricht

La Cabane – Cabanelf 1999-heden

OF

Choctherapie

Drie gerechtjes met chocolade

La Cabane-Cabanelf 2004-heden

OF

Crème Brûlée in 't rood

Vanille crème brûlée, aardbeiensorbet, salsa van rode bosvruchten, casisgallet, espuma van Griekse yoghurt

Cabanelf 2021

Menu 1999, 25 zomers later
van 23 juli tot 31 augustus 2024

Gamba

Frisse tartaar van gamba en avocado, limoengelei, springrol van gamba met masala dip

Cabanelf 2007

Rog

Rog gebakken met courgette, kalamata olijf en ingemaakte citroen, aardappelgalette, mousselinesaus met basilicum

La Cabane 2001 – Michelin's lieveling

Kalfszwezerik *

Krokant gebakken kalfszwezerik, tuinbonen à la crème, zomertruffel, tarte tatin van tomaat

La Cabane 2003

Rund

Rib eye van lers agnus rund, slahart met merg en girolles, caponata, aardappelgratin, bordelaisesaus met augurk

Cabanelf 2018

Kaas

Kaasassortiment van all time buddy familie Van Tricht

La Cabane – Cabanelf 1999-heden

OF

Choctherapie

Drie gerechtjes met chocolade

La Cabane-Cabanelf 2004-heden

OF

Rijstpapijs

Rijstpapijs met compote van abrikoos, krokante peperkoek, coulis van basilicum

La Cabane 2000 – medaille 3th Regional Flavours of Europe Cup 2000

Prijs :

Menu 1999, 25 zomers later, in 4 gangen met 3 glazen begeleidende wijnen : 99 € (zonder wijn 75 €)

Supplement kalfszwezerik : +15 €