

Welkom! Evelyne en François; waar het ooit allemaal begon....
Lekker eten, een goed glas wijn en in een leuk gezelschap.
Dát is de gastronomische **'Drievuldigheid van la Trinité'**

APERITIEF

Champagne, Gosset extra brut	15
'Bourbon Dream' cocktail	15
Herbalist Gin & tonic	15

BITES

Shrimps tempura slighty spicy	9
Gyoza dumplings & chaï dip 7st	9
Macaron Foie-rero Rocher	9

middag menu 2 gerechten en amuse + Nespresso
voorstel van de chef 49

3 gerechten en amuse 62
paling, hert en dessert (niet op zaterdagavond)

4 gerechten en amuse 69
paling, zwezerik, hert en dessert

Persian Caviar 10gr by Akef
blini, crème double 28

Menu gerechten kunt u los bestellen
om **à la carte** te genieten (niet op zaterdagavond)
voorgerecht 29
hoofdgerecht 40

glas wijn passend vanaf 7,50

la Trinité voert een eigentijdse keuken waarbij inspiraties van over de hele wereld tot uiting worden gebracht. Onze chefs bereiden u een menu, een mix van het beste van la Trinité.
Geniet met elkaar, vrienden en familie.

MENU

Chorizo & Cheddar
'Dip & Hap'
Persian **Caviar** 10gr by Akef
met blini en crème double (optioneel) 28euro

Volendamse paling zacht gerookt, romige verjus, oeuf poché,
groene kruiden, aardappel, brioche en avruga

Kalfszwezerik krokant gebakken,
spek, sjalot, kastanje, eringy paddenstoel en jus Madeira

Hertenkalf filet 'kummel bae'
hazelnoot, polenta, crispy boudin noir, knolselder en savooiekool

Ganzenlever BIO gebakken (optioneel) 9euro

Kazen 'Van Tricht' (optioneel) 18euro
Kazen ipv dessert 10euro

Praliné, peer en specerijen

Voedselallergie: Gelieve er rekening mee te houden dat wij niet kunnen voorzien in vegan gerechten of spontane wijzigingen. We kunnen helaas niet meer tegemoet komen aan alle diëtaire wensen. Wij houden enkel rekening met schaal-, schelp- en noten allergie. Daarenboven werken de keukenchefs met enkele ingrediënten als basisbestanddelen. Gelieve door te geven.

Het restaurant sluit middags 16h, avonds 23.30h en zondags 18h