



## KLOST'R menu

(vendredi soir et samedi uniquement le menu)

### Thon Yellowfin

Wasabi – Riz sushi – Ponzu

### Mer du Nord

Moules – Vongole – Fenouil – Velouté de moules et livèche

### \*Iberico Belotta

Guanciaie – chou pointu – moutarde du Limbourg

### \*\*Pommes Moscovite Klost'r

Imperial Heritage Caviar 10 G

### Boeuf de Haspengouw

Ribeye – Butternut – Cèpes – Truffe

### Valrhona Manjari 64%

Poire Doyenne – Amande & Yuzu – Sablés – Umeboshi  
et/ou

### Fromages artisanaux – Rok4

(au lieu du dessert €10, comme plat supplémentaire €14)

**4 plats €75** (+vins full €45 - bob €22) - **\*5 plats €85** (+vins full €55 - bob €27)

**\*\*6 plats €115** (+vins full €65 - bob €32)

(prix excluant l'apéritif, vin dessert, le café et les garnitures)

## KLOST'R lunchmenu

Les jeudis et vendredis à midi nous vous proposons un lunch en fonction de l'offre du marché et de l'inspiration de notre chef Marco et sous-chef Chiem avec – si vous souhaitez – des vins adaptés, soigneusement choisis par notre maître-sommelier Lennert.

**3 plats €60** (+vins full €30 - bob €15)

(prix incluant le café et les garnitures)