



WEST-VLAANDEREN

'T CONVENT RENINGE DE KEUKEN

Moderne Belgisch-Franse keukens met regionale seizoensproducten zoals oosterscheldekreft met duinasperges, zeetongfilet met noordzeegarnalen en grietbot met gerookte paling, courgette en Westhoekbier.

DE TUIN

't Convent heeft een 4 hectare grote tuin en is het enige restaurant in België met een truffelplantage. Vanop het terras heb je zicht op de aangelegde tuin met wijngaarden en de eikenbomen waaronder de truffels groeien, en de kunstwerken van Luc Ledene.

PRIJSKLASSE

'Marktmenu' voor 44 euro, 62 euro met wijnen. Andere menu's van 65 tot 168 euro per persoon, wijnen niet inbegrepen.

PRAKTISCH

't Convent, Halve Reningestraat 1, 8647 Reninge, 057/40.07.71, www.tconvent.be, dinsdag en woensdag gesloten. (MDC)



DE KRUIDEN- MOLEN KLEMSKERKE

DE KEUKEN

In De Kruidenmolen is een verfijnd Bib Gourmand-menu verkrijgbaar, maar evengoed heerlijk goudgeel gebakken slibtongetjes met frietjes. Op de suggestiekaart staan tegenwoordig lekkernijen zoals koningskrab, jonge duif uit Anjou en pladijsfilet met een mosterdkorstje. Alle gerechten zijn met zorg klaargemaakt.