

# Culinaire reis

- 1 steak tartaar & platte Zeeuwse oester<sup>ooo</sup>  
ponzu, avocado, venkel, greens
- 2 lijngevangen snoekbaars  
schaaldieren risotto, lavas, rodez
- 3 st. jacobsvrucht  
vergeten groenten, komijn, chlorofyl van 9 kruiden

## geniet van een extra signatuur gerecht van Chef Edwin Van Goethem

deense langoustine (**Big one**), asperge kapucijnbaard, kaviaar

- 4 jonge duif Anjou  
schorseneren, zwarte winter truffel

## onze kaasselectie door Michel Van Tricht

- 5 oriental flavors / coconut & lemongrass  
chocolate sensation / creatie met blanc dominican republic 31 chocolade

---

Culinaire reis 4 gangen (1 - 2 - 4 - 5 ) <b>niet op zaterdag</b>	€ 79.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	+ € 36.00
Culinaire reis 5 gangen (1 - 2 - 3 - 4 - 5 )	€ 94.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	+ € 41.00
Signatuurgerecht in 4 of 5 gangenmenu	+ € 25.00	wijn bij dit gerecht	€ 10.00
Passende alcohol vrije dranken, perfect food match		per glas vanaf	€ 7.00
Extra kaas bij het menu: kies 5 kazen	+ € 15.00	kaas in plaats van dessert: kies 5 kazen	+ € 6.00

---

om onze service en kwaliteit te optimaliseren vragen wij u vriendelijk het menu met de ganse tafel te bestellen

---

---