

Culinaire reis

- 1 kreeft
pompoen, granny smith, gember, lemongrass
- 2 vangst voor de North Sea Chefs
tagliatelle al nero di seppia "ricetta Maria Carta", pijlintvis
3. sint-jacobsvruchten
bio prei van Wim, luchtige mousseline organic tsuyu
extra: kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio per 5 gram + € 12,50

geniet van een extra signatuur gerecht van Chef Edwin Van Goethem

4. ribstuk "oedslach ultra by Hendrik Dierendonck"
structuren van wortel, miso, vinaigre floral

onze kaaselectie door Michel Van Tricht

- 5 ° love is in the air: burrata, yuzu, basilicum
° after eight by 't Korennaer: Dominican Republic 31 witte chocolade – munt

Culinaire reis 4 gangen (1 - 2 - 4 - 5)	niet op zat avond € 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	+ € 20.00	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 ipv 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
