

Culinaire reis

- 1 kreeft
asperges "Els Vercauteren" BBQ green egg, salade, dragon
- 2 wilde zeebaars
tuinbonen, doperwten, violet artisjok, zee-egel
- 3 oosterschelde paling
onze interpretatie van paling in 't groen

geniet van een extra signatuur gerecht van Chef Edwin Van Goethem

- 4 lam Lozère
bloemkool, morielen

onze kasselectie door Michel Van Tricht

- 5 ° refreshing delight: melkwei, yoghurt, honingverbena, blauwebes
° strawberry field: aardbei, rabarber, kardemon

Culinaire reis 4 gangen (1 - 2 - 4 - 5) niet op zaterdag	€ 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 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
