

A la Carte

	Voorgerecht	Hoofdgerecht
Noordzee krab Salade – Majii Leaves – radijs – verse wasabi Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 15 euro	€ 36,90	
Catch of the day North Sea Chefs “Pieterman” Hoppescheuten Jelle & Paul Temmerman – goudenband	€ 41,90	
Staat van kreeft Binchotan AAA asperges “Els Vercauteren” – crème & bottarga hoeve ei	€ 45,90	
Pommes Moscovite Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 10 gram	€ 39,90	
Grote Langoustines AAA asperges “Els Vercauteren” – jus langoustine Extra kaviaar Royal Belgian Osietra 5 gram + € 15,00	€ 49,90	
Schotse grote Langoustines Tartaar – kaffir – kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram	€ 63,90	
Vegetarisch Home-made tagliatelle – pesto – parmezaan 24 maand	€ 26,90	€ 34,90
Grote Tarbot Jonge spinazie – Dijonnaise		€ 69,90
Hartzwezerik Krokant – AAA asperges “Els Vercauteren” – graantjes mosterd		€ 49,90
Jonge Franse duif “Anjou” Doperwten – tuinbonen – violet artisjok – morieljes		€ 51,90
Côte a l’os BBQ – Oudslach topselectie 8 weken gerijpt by “Hendrik Dierendonck” Pickles bearnaise – hart van kropsla – handgesneden friet		€ 69,90
Wagyu 100% volbloed Japanse ID “Kagoshima Japanse salade shiitake – mikan – ponzu		€ 95,00

Gelieve per tafel max. 3 verschillende voor- en hoofdgerechten te kiezen.
Allergieën, vegetarisch, laat het ons vooraf weten, de chef houdt er graag rekening mee.
Vanaf 5 personen vragen we vriendelijk om te genieten van onze promenade van smaaksensaties
Om steeds een perfecte service te garanderen sluiten we 's middags om 16u30 & 's avonds om 00u00.