

starters

steak tartaar & platte Zeeuwse oester ^o ponzu, avocado, venkel, greens	€ 27.90
st. jacobsvrucht carpaccio, zwarte winter truffel	€ 45.90
hoppescheuten "Paul Temmerman – Opdorp" hoeveeitje, gerookte oosterschelde paling, croutons, mousseline met "Schapenkop" triple bierjeuitonsdorp "brouwerij 't Paenhuys"	€ 38.90
lijn gevangen zeebaars tuintbonen, doperwten, violet artisjok	€ 28.90
deense langoustines (2 Big ones) franse asperge, granny smith, sherry, kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio	€ 45.90
kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 10 gram onze versie van pommes moscovite	€ 34.90 per extra 10 gram + € 25.00

hoofdgerechten

tarbotmoot +4 kg jonge wilde spinazie, dijonnaise	€ 56.90
lijn gevangen zeebaars tuintbonen, doperwten, violet artisjok extra deense langoustine (Big one)	€ 39.50 + € 17.50
lam Lozère bloemkool, morielen	€ 37.90
hartwezerik onze versie "Clamart"	€ 38.90
rubia gallega ultra "8 weken gerijpt by Dierendonck" BBQ, Big Green Egg pickles bearnaise, hand gesneden friet, hart van kropsla	€ 49.90

- gelieve per tafel max. 3 verschillende voor- en hoofdgerechten te kiezen
- allergieën, vegetarisch, ... laat het ons weten, de chef houdt er graag rekening mee
- vanaf 6 personen vragen we vriendelijk om te genieten van onze culinaire reis
- zaterdagavond serveren we onze culinaire reis, u kan deze gerechten à la carte genieten