

# A la Carte

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