

## starters

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| kreeft & heilbot  | € 28.90                            |
| kaffir, bonbon, bietjes parade                              |                                    |
| <b>extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 10 gram</b> | <b>+ € 25.00</b>                   |
| wilde zeebaars  | € 29.90                            |
| zwarte truffel, fregola parels, boschampionns               |                                    |
| bretoense kreeft  | € 39.90                            |
| knolselder, eekhoortjesbrood                                |                                    |
| st. jacobsvrucht  | € 28.90                            |
| vergeten groenten van Wim, karwij, groene kruiden           |                                    |
| kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 10 gram              | € 34.90                            |
| onze versie van pommes moscovite                            | <b>per extra 10 gram + € 25.00</b> |

## hoofdgerechten

|  |         |
|--|---------|
| tarbotmoot +4 kg   | € 56.90 |
| jonge wilde spinazie, dijonnaise   |         |
| wilde zeebaars   | € 42.90 |
| zwarte truffel, fregola parels, boschampionns                            |         |
| polder fazant  | € 34.90 |
| fine champagne, grondwitloof, knolselder, kweepeer, duindoornbes         |         |
| hazenrug uit de wase polder,   | € 37.90 |
| schorsneren, zwarte truffel  |         |
| wild hert origine "zeeuws vlaanderen"                                    | € 39.90 |
| knolselder, eekhoortjesbrood   |         |
| rubia gallega ultra "8 weken gerijpt by Dierendonck " BBQ, Big Green Egg | € 49.90 |
| pickles bearnaise, hand gesneden friet, hart van kropsla                 |         |

- 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