

A la Carte

	Voorgerecht	Hoofdgerecht
Catch of the day North Sea Chefs "Schelvis" Gravad lax – nori – mierikswortel – dille Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 15 euro	€ 32,90	
Ganzenlever terrine Honing chutney van rode ui – granola – brioche gedroogde vruchten & noten	€ 34,90	
Sint Jacobsvrucht Groene asperges – daslook – artisjok – Blood lime	€ 36,90	
Chef's signatuur gerecht Hoppescheuten Jelle & Paul Temmerman Enigma Picanha "De Laet -Van Haver" – Goudenband – Marigold hoeve ei	€ 58,90	
Schotse grote Langoustines Kaffir – voorjaars primeurs – jus langoustine	€ 49,90	
Ossenstaart gelakt Schorseneren – black garlic Extra wintertruffel + 10 euro	€ 32,90	€ 43,90
Catch of the day North Sea Chefs "Zeebaars" Fideuà – kappertjes – pijlinktvis	€ 36,90	€ 52,90
Grote Tarbotmoot Jonge spinazie – Dijonnaise		€ 69,90
Jonge duif Anjou Pastinaak – trompette de la mort – rode biet		€ 46,90
Wagyu 100% volbloed Japanse ID "Kagoshima" A5 "150 gram" Paksoy – goma dhare – sesam		€ 95,00
Cote a l'os BBQ – Oudslach topselectie 8 weken gerijpt by "Hendrik Dierendonck" Pickles bearnaise — hart van kropsla – handgesneden friet		€ 67,90

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.