

A la Carte

| | Voorgerecht | Hoofdgerecht |
|---|--------------------|---------------------|
| Ganzenlever terrine Honing chutney van rode ui – granola – brioche gedoogde vruchten & noten | € 33,90 | |
| Sint Jacobsvrucht Butternut pompoen – gecarameliseerde pitjes – duindoornbes - yuzu Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 15 euro | € 35,90 | |
| Staart Kreeft Knolselder – winter truffel | € 55,90 | |
| Schotse grote Langoustines Kaffir – witloof caramel – masala | € 49,90 | |
| Ossenstaart gelakt Schorseneren – black garlic | € 31,90 | € 41,90 |
| Catch of the day North Sea Chefs “Zeebaars” Fideuà – kappertjes – pijlinktvis – Buddha's hand | € 35,90 | € 49,90 |
| Grote Tarbotmoot Jonge spinazie – Dijonnaise | | € 63,90 |
| Jonge duif Anjou Pastinaak – trompette de la mort – rode biet | | € 45,90 |
| 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 | | € 64,90 |

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.