

## starters

steak tartaar & platte Zeeuwse oester <sup>ooo</sup> ponzu, avocado, venkel, greens	€ 27.90
st. jacobsvrucht carpaccio, zwarte winter truffel	€ 45.90
lijngevangen snoekbaars schaaldieren risotto, lavas, rodez	€ 26.90
deense langoustines (2 Big ones) asperge kapucijnbaard, kaviaar	€ 45.90
st. jacobsvrucht vergeten groenten, komijn, chlorofyl van 9 kruiden	€ 28.90
kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 10 gram onze versie van pommes moscovite	€ 34.90 <b>per extra 10 gram + € 25.00</b>

## hoofdgerechten

tarbotmoot +4 kg jonge wilde spinazie, dijonnaise	€ 56.90
lijngevangen snoekbaars schaaldieren risotto, lavas, rodez <b>extra deense langoustine (Big one)</b>	€ 35.50 <b>+ € 17.50</b>
jonge duif Anjou schorseneren, zwarte winter truffel	€ 45.90
iberico presa 100% Bellotta "Maldonado" voorjaarsgroeten uit Wims tuin, bordelaise, sjalot & tijm	€ 35.90
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