

Starters

vangst voor de North Sea Chefs tagliatelle al nero di seppia "ricetta Maria Carta", pijlinktvis	€ 28.90
sint-jacobsvrucht bio prei van Wim, luchtige mousseline organic tsuyu	€ 29.90
wintertruffel pasta fresca, parmiggiano 36 mesi	€ 34.90
tarbot filet hoppescheuten, hand gepelde grijze garnaal, mousseline schapenkop (bier)	€ 35.90
kreeft pompoen, granny smith, gember, lemongrass	€ 37.90
kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 10 gram onze versie van pommes moscovite	€ 34.90 per extra 10 gram + € 25.00

geniet van: extra kaviaar per 5 gram + € 12.50 extra wintertruffel per 5 gram + € 18,00

Hoofdgerechten

tarbot op de graat gegaard +4 kg jonge spinazie, dijonaïse	€ 53.90
tarbot filet hoppescheuten, hand gepelde grijze garnaal, mousseline schapenkop (bier)	€ 43.90
jonge duif uit anjou schorseneren, wintertruffel	€ 45.90
hartwezerik krokant, graantjes mosterd "de kroon", hoppescheuten	€ 43.90
ribstuk "oedslach ultra by Hendrik Dierendonck" structuren van wortel, miso, vinaigre floral	€ 37.90
minhota Portugal "entrecote 8 weken gerijpt by Dierendonck " BBQ, Big Green Egg pickles bearnaise, hand gesneden friet, hart van kropsla	€ 51.90

- 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