

A la Carte

	Voorgerecht	Hoofdgerecht
Noordzee krab Gebrande spitskool – lavas – granny smith – selder Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 15 euro	€ 33,90	
Kreeft & Pulpo Courgette – basilicum – confit van oude tomaten rassen	€ 34,90	
Grote Langoustines Gebakken – petit legumes – violet artisjok – z'n jus extra kaviaar Royal Belgian Osietra 5 gram + € 15,00	€ 46,90	
Schotse grote Langoustines Tartaar – kaffir – kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio per 5 gram + 15 euro	€ 59,90	
Catch of the day by the North Sea Chefs "Rog" Bouchots mossel – violet artisjok – kokkels – pijlintvis – cavatelli	€ 27,90	€ 41,90
Vegetarisch Cavatelli – courgette – pesto – artisjok	€ 21,90	€ 29,90
Grote Tarbot Jonge spinazie – Dijonnaise		€ 69,90
Oosterschelde Paling Onze versie van Paling in 't groen – handgesneden frietjes		€ 42,90
Kalfsrug BBQ green egg – smoked – girollen – bloemkool – kers		€ 41,90
Cote a l'os BBQ – Oudslach topselectie 8 weken gerijpt by "Hendrik Dierendonck" Pickles bearnaise – hart van kropsla – handgesneden friet		€ 63,90
Wagyu 100% volbloed Japanse ID "Kagoshima (per 100 gram) Oesterzwam – eryngi – goma dhare – sesam		€ 55,00

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.