

Starters

kreeft ravioli, girollen, hazelnoot	€ 35.90
deense langoustine carpaccio, kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio	€ 41.90
oosterschelde paling onze versie van paling in 't groen	€ 26.90
noordzee tarbot ceviche Peruvian style, greens & herbs	€ 29.90
lijn gevangen zeebaars tuinbonen, doperwten, violet artisjok, jus zee-eigel	€ 28.90
kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 10 gram onze versie van pommes moscovite	€ 34.90 per extra 10 gram + € 25.00

hoofdgerechten

tarbot op de graat gegaard +4 kg jonge spinazie, dijonaïse	€ 53.90
lijngevangen zeebaars tuinbonen, doperwten, violet artisjok, jus zee-eigel	€ 39.50
oosterschelde paling onze interpretatie van paling in 't groen	€ 35.90
ierse rib-eye graangevoed, BBQ green egg zuiderse zomergroenten uit Wim's tuin	€ 36.90
hartwezerik onze versie "Clamart"	€ 38.90
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