

Starters

Noordzee Krab gerookte Oosterschelde paling – lavas – granny smith - radijs	€ 27.90
Duif Anjou bloemkool – hazelnoot - dragon	€ 27.50
Lijn gevangen zeebaars barbecue – venkel – artisjok - zee-egel	€ 31.90
Kreeft ravioli – chanterelle – groene asperge – jus parmezaan 24 maand	€ 34.90
Langoustine carpaccio – limoen - kaviaar Royal Belgian Osietra 5 gram	€ 43.90 per extra 5 gram + € 12.50
Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 10 gram onze versie van pommes moscovite	€ 34.90 per extra 10 gram + € 25.00

Hoofdgerechten

Tarbot filet barbecue – venkel – artisjok - zee-egel	€ 45.90
Oosterschelde paling onze versie van paling in 't groen – gefileerd – hand gesneden friet	€ 37.90
Duif Anjou bloemkool – hazelnoot - dragon	€ 38.90
Wagyu , 100% volbloed Japanse ID "Kagoschima" sun dried tomato – courgette – Citroentijm - vinaigre floral	per 150 gram € 90.00
Rubia gallega "entrecote 8 weken gerijpt by Dierendonck" BBQ, Big Green Egg Pickles – bearnaise - handgesneden friet - hart van kropsla	€ 51.90

gelieve per tafel max. 3 verschillende voor- en hoofdgerechten te kiezen
allergieën, vegetarisch, laat het ons weten op voorhand, de chef houdt er graag rekening mee
vanaf 6 personen vragen we vriendelijk om te genieten van onze promenade van smaaksensaties
zaterdagavond serveren we uitsluitend onze promenade 7 gangen, u kan deze gerechten à la carte genieten