

A la Carte

	Voorgerecht.	Hoofdgerecht.
Kreeft Avocado – komkommer – huatacay – Peruviaanse tijgermelk Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 12,5 euro	€ 42.90	
Asperges AAA volle grond “Els Vercauteren” Klassiek – hoeve eitje – peterselie – hoeve boter	€ 27.90	
Pulpo Pugliese Scamorza affumicata – basilicum – gele datterino – courgette – paprika jus	€ 31.90	
Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 10 gram Pommes Moscovite Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 12,5 euro	€ 38.50	
Cath of the day by the “North Sea Chefs” Zeebaars Venkel – fiore di finocchio – fregola sarda – kappertjes	€ 32.90	€ 47.90
Oosterschelde paling Klassiek – onze versie van paling in 't groen – handgesneden friet		€ 39.90
Tarbotmoot op de graat Jonge spinazie – dijonnaise		€ 59.90
Hart zwezerik Girollen – gnocchi – Hinkelspel pas de bleu	€ 34.90	€ 48.90
Gele scharrelkip uit de Gers BIO Bitchotan – asperges uit ons dorp “Els Vercauteren” – bloemkool – hazelnoot		€ 39.90
Wagyu 100% volbloed Japanse ID “Kagoschima” Hart van kropsla – sesam – Goma dressing	per 150 gram	€ 90.00
Rubia gallega “entrecote 8 weken gerijpt by Dierendonck” BBQ, Big Green Egg Pickles bearnaise — hart van kropsla – handgesneden friet		€ 59.90

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.