

A la Carte

	Voorgerecht.	Hoofdgerecht.
Noordzeekrab Violet artisjok – daslook - sambaizu Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 12,5 euro	€ 36.50	
Asperges AAA volle grond "Els Vercauteren" Klassiek – hoeve eitje – peterselie – hoeve boter	€ 27.90	
Sint - Jacobsvruchten Carpaccio – kaffir limoen – Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 10 gram Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 12,5 euro	€ 44.50	
Kreeft Zilte groentjes – ponzu – gerookte Oosterschelde paling – beukezwam – bruschetta	€ 47.50	
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" Risotto – bio prei – citrus confit – pijlinktvis – jus zee-eigel	€ 27.90	€ 39.90
Oosterschelde paling Klassiek – onze versie van paling in 't groen – handgesneden friet		€ 42.90
Tarbotmoot op de graat Jonge spinazie – dijonnaise		€ 59.90
Jonge duif Anjou Bloemkool – morielljes		€ 45.90
Lamszadel Lozère Tuinbonen & doperwten – peterselie – fleur de sapin		€ 43.90
Wagyu 100% volbloed Japanse ID "Kagoschima" Asperges AAA volle grond "Els Vercauteren" – Goma dressing	per 150 gram	€ 90.00
Rubia gallega "entrecote 8 weken gerijpt by Dierendonck" BBQ, Big Green Egg Pickles bearnaise — hart van kropsla		€ 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.