

Starters

kreeft asperges "Els Vercauteren" BBQ green egg, salade, dragon	€ 33.90
deense langoustine carpaccio, kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio	€ 41.90
oosterschelde paling onze versie van paling in 't groen	€ 26.90
noordzee tarbot zeegroenten, plancton marino, kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio	€ 39.90
lijn gevangen zeebaars tuinbonen, doperwten, violet artisjok, jus zee-egel	€ 28.90
kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 10 gram onze versie van pommes moscovite	€ 34.90 per extra 10 gram + € 25.00

hoofdgerechten

deense kabeljauwmoot asperges "Els Vercauteren" BBQ green egg, salade, dragon	€ 37.90
lijngevangen zeebaars tuinbonen, doperwten, violet artisjok, jus zee-egel	€ 39.50
oosterschelde paling onze interpretatie van paling in 't groen	€ 35.90
lam Lozère bloemkool, morielen	€ 37.90
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