

# A la Carte

## Ons dagelijks brood

Op steen gebakken zuurdesembrood "spelt – zaden & tarwe – rogge" Beurre Bordier

	Voorgerecht.	Hoofdgerecht.
<b>Surf &amp; Turf</b>	€ 33.90	
St. jacobsvrucht - gerijpte entrecote oedslach "by H. Dierendonck" topinambour – peer – salie		
<b>The forgotten fish NSC schar tong "Flanders Food Festival"</b>	€ 29.90	€ 43.90
BBQ – butternut – shiso – sjalot – Xeres <b>Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 12,5 euro</b>		
<b>Lijngevangen zeebaars</b>	€ 30.90	€ 44.90
Bio prei "herborist Wim Maes" – stoemp – organic tsuyu – furikake		
<b>Kreeft</b>	€ 36.90	€ 59.90
Open ravioli – pieds de mouiton – jus zeeëgel		
<b>Tarbot op de graat</b>		€ 59.90
Jonge spinazie – dijonnaise		
<b>Fazant klassiek</b>		€ 35.90
Brabançonne – witloof - knolselder		
<b>Filet van polderhaas</b>		€ 39.90
Bietjes & knolletjes – perkament savooi – duindoombes		
<b>Wagyu</b> , 100% volbloed Japanse ID "Kagoschima" Crispy slaatje – sesam yuzu dressing	per 150 gram	€ 90.00
<b>Rubia gallega "entrecote 8 weken gerijpt by Dierendonck"</b> BBQ, Big Green Egg Pickles bearnaise - handgesneden friet - hart van kropsla		€ 56.90

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.