

starters

kabeljauw noordzee fideuà, pijlinktvis, bergkappertjes	€ 27.90
ganzenlever terrine & gebakken, appel, tahiti vanille	€ 28.90
bretoense kreeft knolselder, eekhoortjesbrood	€ 39.90
st. jacobsvrucht spitskool, lardo & manchetta menapisch, plancton marino	€ 29.90
kaviaar van half-wilde Steur 10 gram Oscietra onze versie van pommes moscovite	€ 34.90 per extra 10 gram + € 25.00

hoofdgerechten

tarbotmoot +4 kg jonge wilde spinazie, dijonnaise	€ 56.90
kabeljauw noordzee (north sea chefs) fideuà, pijlinktvis, bergkappertjes	€ 39.90
polder fazant fine champagne, grondwitloof, knolselder, kweepeer, duindoornbes	€ 34.90
hazenrug, pastinaak, zwarte truffel	€ 37.90
wild hert origine "zeeuws vlaanderen" knolselder, eekhoortjesbrood	€ 39.90
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