

A la Carte

Ons dagelijks brood

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

	Voorgerecht.	Hoofdgerecht.
Noorse Langoustine Tartaar – kalamansi – boekweit blinis- kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram	€ 43.90	
Lijngevangen zeebaars Bio prei "herborist Wim Maes" – stoemp – organic tsuyu – wasabi furikake oil	€ 29.90	€ 43.90
Kreeft Open ravioli – girollen – jus zee egel	€ 36.90	€ 59.90
Tarbot op de graat Jonge spinazie – dijonnaise		€ 59.90
Hert "Zeeuws - Vlaanderen jager Kees De Bruyne" BBQ binchotan – knolselder – duindoornbes – eekhoortjesbrood		€ 39.90
Grijze polder patrijs Green Egg Savooi – herfst truffel		€ 47.90
Wagyu , 100% volbloed Japanse ID "Kagoschima" Crispy slaatje – zalf zwarte look	per 150 gram	€ 90.00
Rubia gallega "entrecote 8 weken gerijpt by Dierendonck" BBQ, Big Green Egg Pickles bearnaise - handgesneden friet - hart van kropsla		€ 57.90

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 00u30.