

A la Carte

Ons dagelijks brood

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

	Voorgerecht.	Hoofdgerecht.
Surf & Turf	€ 33.90	
St. jacobsvrucht - gerijpte entrecote W. Vlaams rood "by H. Dierendonck		
The forgotten fish NSC schar tong "Flanders Food Festival"	€ 29.90	€ 43.90
BBQ – grond witloof – shiso – rode ui -, Xeres		
Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 12,5 euro		
Lijngevangen zeebaars	€ 30.90	€ 44.90
Bio prei "herborist Wim Maes" – stoemp – organic tsuyu – wasabi furikake oil		
Kreeft	€ 36.90	€ 59.90
Open ravioli – girollen – spinazie – jus zee egel		
Tarbot op de graat		€ 59.90
Jonge spinazie – dijonnaise		
Hert "Zeeuws - Vlaanderen jager Kees De Bruyne"		€ 39.90
BBQ binchotan – knolselder – duindoornbes – eekhoortjesbrood		
Grijze polder patrijs		€ 54.90
Green Egg Savooi – herfst truffel		
Wagyu , 100% volbloed Japanse ID "Kagoschima"	per 150 gram	€ 90.00
Crispy slaatje – zelf zwarte look		
Rubia gallega "entrecote 8 weken gerijpt by Dierendonck"		€ 53.90
BBQ, Big Green Egg Pickles bearnaise - handgesneden friet - hart van kropsla		

Geelieve 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.