

# A la Carte

|                                                                                                                                                          | Voorgerecht | Hoofdgerecht |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|
| <b>Steak tartare</b><br>Koolrabi – granny smith – kaffir<br><b>Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 15 euro</b>                         | € 29,90     |              |
| <b>Schotse grote Langoustines</b><br>Voetselder – tomaat – artisjok – dragon<br><b>Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio per 5 gram + 15 euro</b> | € 49,90     |              |
| <b>Ganzenlever</b><br>Girollen – abrikoos – enigma picanha – Sopraffino                                                                                  | € 31,90     |              |
| <b>Zeebaars</b><br>Tarwe korrels – doperwten – kokkels – sepia – jus zee-egel                                                                            | € 36,90     |              |
| <b>Staat van Europese kreeft</b><br>Voetselder – tomaat – artisjok – dragon<br><b>Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio per 5 gram + 15 euro</b>  | € 59,90     |              |
| <b>Oosterschelde Paling</b><br>Onze versie van Paling in 't groen                                                                                        | € 29,90     | € 43,90      |
| <b>Lijngevangen zeebaars BBQ</b><br>Jonge spinazie – Dijonnaise                                                                                          |             | € 57,90      |
| <b>Grijze polder patrijs</b><br>Eekhoortjesbrood – parmezaan – appeltjes nieuwe oogst & Tahiti-vanille                                                   |             | € 49,90      |
| <b>Wagyu 100% volbloed Japanse ID “Kagoshima” A5 “150 gram”</b><br>Spek van de Bagyn hoeve uit ons dorp – shiitake – Cantonese sesam                     |             | € 95,00      |
| <b>Carima entrecôte “gerijpt by De Laet – Van Haver” BBQ, Bichotan</b><br>Pickles bearnaise — hart van kropsla – handgesneden friet                      |             | € 54,90      |

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.