

# Promenade van smaaksensaties

## Ons dagelijks brood

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

## Welcome 3 x exquisite hapjes

Open ravioli – ossenstaart – umeboshi – salie

Churros – Parmezaan – fiore di finocchio

Chefs favorite

## Noordzee krab

Salade – Majji Leaves – radijs – verse wasabi

**Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 15 euro**

## Catch of the day North Sea Chefs "Pieterman"

Hoppescheuten Jelle & Paul Temmerman – goudenband

## \*Staat van kreeft Binchotan

AAA asperges "Els Vercauteren" – crème & bottarga hoeve ei

## Chef's signatuur gerecht (extra gerecht) verrassings gerecht

## Jonge Franse duif "Anjou"

Doperwtten – tuinbonen – violet artisjok – morieljes

## Kaasselectie

Michel Van Tricht

Of

## Sweet Delight

Creatie met Gariguetta aardbei – gekarameliseerde bladerdeeg

Luxe promenade	€ 115.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 50.00
Exclusieve promenade (+ gerecht *)	€ 140.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 65.00
Signatuurgerecht in promenade	€ 30.00	wijn bij dit gerecht	€ 14.50
Passende alcoholvrije dranken, perfect food match		per glas vanaf	€ 9.50
Extra kaas bij het menu: 5 kazen	€ 17.50	kaas i.p.v. dessert: 5 kazen	€ 10.00

Om onze service en kwaliteit te optimaliseren vragen wij u vriendelijk, het menu met de ganse tafel te bestellen. Onze creativiteit kent geen grenzen en het menu is perfect in balans, helaas kunnen we het menu niet wijzigen.

Allergieën, vegetarisch, laat het ons vooraf weten, de chef houdt er graag rekening mee

Om steeds een perfecte service te garanderen sluiten we 's middags om 16u30 & 's avonds om 00u00.