

# Promenade van smaaksensaties

## Ons dagelijks brood

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

### 1 Welcome 3 x exquisite hapjes

- Hartig wafeltje – rodez kaas – fiore di finocchietto selvatico – anjovis
- Indian street food – humus – masala – tamarinde – appel
- North Sea Chefs velouté - handgepelde Noordzee garnaal – kokkels - bruschetta

### 2 Surf & Turf

St. jacobsvrucht - gerijpte entrecote Oedslach "by H. Dierendonck" – topinambour – peer – salie

### 3 Tarbot petit bateau

Risotto – bio prei – citrus confit – pijlinktvis – jus zee-egel

### 4 The forgotten fish North Sea Chefs scharlontg (in 6, 7 gangen)

BBQ – butternut – shiso – sjalot – Xeres

**Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 12,5 euro**

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

Langoustines – bimi & beukenzwam – anise myrtle – saikyo miso

### 5 Jonge Duif Anjou (in 7 gangen)

Knolselder – zwarte wintertruffel

### 6 Kalfsrug

Bitchofan – savooi – selder – pastinaak – fleur épices

### 7 Kaasselectie

Michel Van Tricht

Of

#### We love chocolate

Fantasie met origine chocolades (Orelys – Mandong) – Tahiti vanille-ijs

Promenade 5 gangen	€ 85.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 40.00
Promenade 6 gangen	€ 98.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 48.00
Promenade 7 gangen	€ 110.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 55.00
Signatuurgerecht in 5, 6, 7 gangen promenade	€ 20.00	wijn bij dit gerecht	€ 12.50
Passende alcoholvrije dranken, perfect food match		per glas vanaf	€ 7.50
Extra kaas bij het menu: 5 kazen	€ 16.50	kaas i.p.v. dessert: 5 kazen	€ 8,50

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.