

# Promenade van smaaksensaties

## Ons dagelijks brood

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

### 1 Welcome 3 x exquisite hapjes

- Ganzenlever – honing chutney van rode ui – granola – brioche gedoogde vruchten & noten
- Noordzee krab – salade – kaffir – radijs – komkommer
- Zeeuwse diepe oester – gember – sanbaizu – Japanse stijl

### 2 Sint Jacobsvrucht

Butternut pompoen – gecarameliseerde pitjes – duindoornbes - yuzu

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

### 3 Catch of the day North Sea Chefs "Zeebaars"

Fideuà – kappertjes – pijlintvis – Buddha's hand

### 4 Staart Kreeft (in 6, 7 gangen)

Knolselder – winter truffel

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

**Grote langoustine – kaffir – witloof caramel – masala**

### 5 Ossenstaart gelakt (in 7 gangen)

Schorseneren – black garlic

### 6 Jonge Duif Anjou

Pastinaak – trompette de la mort – rode biet

### 7 Kaasselectie

Michel Van Tricht

Of

#### **We love chocolate**

Creatie van 3 x Valrhone chocolade – passie – pecan

Promenade 5 gangen	€ 98.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 47.00
Promenade 6 gangen	€ 118.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 57.00
Promenade 7 gangen	€ 133.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 67.00
Signatuuergerecht in 5, 6, 7 gangen	€ 25.00	wijn bij dit gerecht	€ 12.50
Passende alcoholvrije dranken, perfect food match		per glas vanaf	€ 9,00
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.