

Promenade van smaaksensaties

Ons dagelijks brood

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

1 Welcome 3 x exquisite hapjes

- Bouchot mossel – venkel – ras el hanout
- Gerookte Oosterschelde paling – asperge – mierikswortel
- Home-made brioche – cashew & ricotta chutney – spicy butter

2 Noordzee Krab

Doperwt – tuinboon – umeboshi – rode shiso

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

3 Zeebaars

Parels van fregola – bloemkool – augurk

4 Cath of the day by the "North Sea Chefs" BBQ Schar tong (in 6, 7 gangen)

Asperges AAA – gnocchi – citrus

Chef's signatuur gerecht (extra gerecht) Langoustines

Voetselder – tomaat – artisjok – dragon

5 Hart zwezerik (in 7 gangen)

Girollen – abrikoos – enigma picanha - Sopraffino

6 Jonge Anjou Duif

Bimi – shiitake – Cantonese sesam

7 Kaasselectie

Michel Van Tricht

Of

We love sweets

Aardbei – yoghurt – rababer – basilicum - Philadelphia

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
Signatuurgerecht in 5, 6, 7 gangen	€ 25.00	wijn bij dit gerecht	€ 12.50
Passende alcoholvrije dranken, perfect food match		per glas vanaf	€ 8,00
Extra kaas bij het menu: 5 kazen	€ 17.50	kaas i.p.v. dessert: 5 kazen	€ 9,50

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.