

Promenade van smaaksensaties

Ons dagelijks brood

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

1 Welcome 3 x exquisite hapjes

- Pani Puri – Indian street food – veggie
- West-Vlaams rood rund "Hendrik Dierendonck" – tartaar – passie
- Graved lax – schelvis – wasabi – pickled ginger

2 Noordzeekrab

Violet artisjok – daslook - sambaizu

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

3 Catch of the day by the "North Sea Chefs"

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

4 Wagyu, 100% Japanse volbloed "Kagoschima" (in 6, 7 gangen)

Asperges AAA volle grond "Els Vercauteren" – Goma dressing

Chef's signatuur gerecht (extra gerecht) kreeft

Zilte groentjes – ponzu – gerookte Oosterschelde paling – beukezwam – bruschetta

5 Jonge duif Anjou (in 7 gangen)

Bloemkool – morielljes

6 Lamszadel Lozère

Tuinbonen & doperwten – peterselie – fleur de sapin

7 Kaasselectie

Michel Van Tricht

Of

Sweet sensation – Strawberry fields

Taartje – aardbei Gariguetta – rabarber

Promenade 5 gangen	€ 90.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 40.00
Promenade 6 gangen	€ 105.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 48.00
Promenade 7 gangen	€ 115.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 55.00
Signatuuorgerecht in 5, 6, 7 gangen promenade	€ 25.00	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.