

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
- Ganzenlever – meringue – appel
- North Sea Chefs velouté - handgepelde Noordzee garnaal – pijlinktvis – kokkels - bruschetta

2 Surf & Turf

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

3 Lijngevangen zeebaars

Bio prei "herborist Wim Maes" – stoemp – organic tsuyu – furikake

4 The forgotten fish NSC scharleng "Flanders Food Festival" (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

Kreeft – open ravioli – pieds de mouton – jus zeeëgel

5 Filet van polderhaas (in 7 gangen)

bietjes & knolletjes – perkament savooi – duindoornbes

6 Fazant klassiek

Brabançonne – witloof - knolselder

7 Kaasselectie

Michel Van Tricht

Of

We love chocolate

Fantasie met 3 origines chocolades (Orelys – Equatoriale – 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.