

# Promenade van smaaksensaties

## Ons dagelijks brood

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

### 1 Welcome Back

- Makreel – ceviche Korean style – hon mirin – black vinegar
- Ganzenlever – merinque – granny smith appel
- Bouchot mosseltjes – ras el hanout – mouclade – bruschetta

### 2 Noorse Langoustine

Tartaar – kalamansi – boekweit blinis

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

### 3 Lijngevangen zeebaars

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

### 4 Kreeft (in 6 & 7 gangen)

Open ravioli – girollen – jus zee egel

### Chef's signatuur gerecht

Wagyu, 100% volbloed Japanse ID "Kagoschima" - crispy slaatje – zalf zwarte look

### 5 Grijs polder patrijs (in 7 gangen)

Witte kool Green Egg – herfst truffel

### 6 Hert "Zeeuws - Vlaanderen jager Kees De Bruyne"

BBQ binchotan – knolselder – bataat – duindoornbes – eekhoortjesbrood

### 7 Kaasselectie

Michel Van Tricht

Of

#### Sweet desire

Frambozen uit ons dorp – ruby chocolade – brownie

Promenade 5 gangen	€ 85.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 40.00
Promenade 6 gangen met kreeft	€ 98.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 48.00
Promenade 7 gangen met kreeft en patrijs	€ 110.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 55.00
Signatuurgerecht in 7 gangen promenade	€ 20.00	wijn bij dit gerecht	€ 12.00
Passende alcoholvrije dranken, perfect food match		per glas vanaf	€ 7.00
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.**

**Om steeds een perfecte service te garanderen sluiten we 's middags om 16u30 & 's avonds om 00u00.**