

Promenade van smaaksensaties

Ons dagelijks brood

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

1 Welcome 3 x exquisite hapjes

- Kalfssukade – venkel – aardappel
- Pulpo – pepperoncino – zucchini – pomodori
- Home-made focaccia Puglese

2 Steak tartare

Koolrabi – granny smith – kaffir

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

3 Zeebaars

Tarwe korrels – doperwten – kokkels – sepia – jus zee-egel

4 Oosterscheldepaling (in 6, 7 gangen)

Klassieker – onze topversie van paling in 't groen

Chef's signatuur gerecht (extra gerecht) staart van kreeft

Voetselder – tomaat – artisjok – dragon

5 Ganzenlever (in 7 gangen)

Girollen – abrikoos – enigma picanha - Sopraffino

6 Grijsz polder patrijs

Eekhoornpjesbrood – parmezaan – appeltjes nieuwe oogst & Tahiti-vanille

7 Kaasselectie

Michel Van Tricht

8 Of

We love sweets

Amandel-chocolade brownie – basilicum – aardbei – ijs pistache

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.