

Promenade van smaaksensaties

Ons dagelijks brood

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

1 Welcome 3 x exquisite hapjes

- Pulpo Pugliese – courgette – basilicum – scamorza
- Schotse zalm – a la minute gerookt op cederhout – sesam -yuzu dip
- Gazpacho – komkommer – avocado – appel – Pata Negra 100% Bellotta Maldonado

2 Sint-jakobsvrucht

Pijlinkstvis – oude tomaten rassen – oregano

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

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

Home made tagliatelle – Zeeuwse mossel & venusschelpjes – citroen

4 Oosterschelde paling (in 6, 7 gangen)

Cashew – gelakt – aubergine

5 Chef's signatuur gerecht (extra gerecht) Kreeft

Ossenstaart – petit legumes – kaffir

6 Polder patrijs (in 7 gangen)

Herfst truffel - eekhoortjesbrood

7 Rug van Hert "Zeeuws - Vlaanderen jager Kees De Bruyne"

BBQ green egg – smoked – rode biet – panis – shiso

8 Kaasselectie

Michel Van Tricht

Of

Sweet delight

Framboos – yoghurt – witte chocolade

Promenade 5 gangen	€ 95.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 45.00
Promenade 6 gangen	€ 115.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 55.00
Promenade 7 gangen	€ 125.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 60.00
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.