

Promenade van smaaksensaties

Onze creativiteit kent geen grenzen en onze ambitie om jullie nog beter te verwennen is immens.
Ontdek ons nieuw concept; een promenade van kleinere gerechtjes, geniet van pure smaaksensaties.

1 **Welcome Back**

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

2 **Kreeft**

Venkel – oude tomaten rassen – fiori di finocchio – zeeëgel

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 **Langoustine***

Bloemkool – girolle – jus langoustine – lemon pepper

Chef's signatuur gerecht

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

5 **Menapisch Melkbiggetje "Farmed by Dierendonck" ***

Home - made ravioli "Maria Carta" – snijboon – smokey touch – chips

6 **Zomer hert "Zeeuws - Vlaanderen jager Kees De Bruyne"**

BBQ binchotan – knolselder – duindoornbes – eekhoortjesbrood

7 **Kaasselectie**

Michel Van Tricht

Of

Sweet desire

Frambozen uit ons dorp – ruby chocolade – brownie

| | | | |
|--|----------|--------------------------------|---|
| Promenade 5 gangen (niet op zaterdagavond) 40.00 | € 85.00 | wijnen tot en met hoofdgerecht | € |
| Promenade 7 gangen (inclusief gerecht met *) 49.00 | € 106.00 | wijnen tot en met hoofdgerecht | € |
| Signatuuergerecht in 5 of 7 gangen promenade 12.00 | € 20.00 | wijn bij dit gerecht | € |
| Passende alcoholvrije dranken, perfect food match 7.00 | | per glas vanaf | € |
| Extra kaas bij het menu: 5 kazen 7.50 | € 15.00 | kaas i.p.v. dessert: 5 kazen | € |

Om onze service en kwaliteit te optimaliseren vragen wij u vriendelijk
Het menu met de ganse tafel te bestellen,
Voor wijzigingen in het menu kunnen we een meerprijs vragen