

Culinaire reis Valentijn weekend

- 1 kreeft
pompoen, granny smith, gember, lemongrass
- 2 tarbot filet
tagliatelle al nero di seppia "ricetta Maria Carta", pijlinktvis
3. sint jacobsvruchten
bio prei van Wim, luchtige mousseline organic tsuyu
extra: kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio per 5 gram + € 12,50

geniet van een extra signatuur gerecht van Chef Edwin Van Goethem

4. ribstuk "oedslach ultra by Hendrik Dierendonck"
structuren van wortel, miso, vinaigre floral

onze kaaselectie door Michel Van Tricht

- 5 ° love is in the air: creatie met burrata, yuzu, basilicum
° after eight by 't Korennaer: creatie met Dominican Republic 31 witte chocolade – munt

Culinaire reis 4 gangen (1 - 2 - 4 - 5) niet op vrij & zat avond	€ 81.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	+ € 39.00
Culinaire reis 5 gangen (1 - 2 - 3 - 4 - 5)	€ 96.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	+ € 44.00
Valentijn uit de kunst 3 gangenmenu enkel donderdagmiddag & vrijdagmiddag, zondagmiddag en -avond			
Culinaire reis 3 gangen (2 - 4 - 5)		wijnen, water, koffie of thee	€ 79.00
Signatuurgerecht in 3, 4 of 5 gangenmenu	+ € 25.00	wijn bij dit gerecht	€ 10.00
Passende alcohol vrije dranken, perfect food match		per glas vanaf	€ 7.00
Extra kaas bij het menu: kies 5 kazen	+ € 15.00	kaas ipv dessert: kies 5 kazen	+ € 6.00

om onze service en kwaliteit te optimaliseren vragen wij u vriendelijk het menu met de ganse tafel te bestellen
