

# A la Carte

	Voorgerecht	Hoofdgerecht
<b>Sint Jacobsvrucht</b> Winterprei – nori – wasabi – ponzu <b>Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 15 euro</b>	€ 34,90	
<b>Pommes Moscovite</b> Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 10 gram	€ 39,90	
<b>Staat Kreeft</b> Knolselder – miso – shiitake	€ 45,90	
<b>Primeur hoppescheuten - Chef's signatuur gerecht</b> Enigma Picanha "De Laet -Van Haver" – hoeve eitje – goudenband bier	dagprijs volgens seizoen	
<b>Grote Langoustines</b> Winterprei – knolselder – jus langoustine <b>Extra kaviaar Royal Belgian Osietra 5 gram + € 15,00</b>	€ 49,90	
<b>Sint Jacobsvrucht</b> Carpaccio – zwarte wintertruffel	€ 55,90	
<b>Schotse grote Langoustines</b> Tartaar – kaffir – kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram	€ 63,90	
<b>Vegetarisch</b> Home-made tagliatelle – zwarte wintertruffel – parmezaan 24 maand	€ 33,90	€ 43,90
<b>Catch of the day North Sea Chefs "Zeebaars"</b> Risotto – pijlinktvis – handgepelde garnalen	€ 34,90	€ 47,50
<b>Grote Tarbot</b> Jonge spinazie – Dijonnaise		€ 69,90
<b>Hartwezerik</b> Krokant – grondwitloof – graantjes mosterd		€ 49,90
<b>Jonge Franse duif "Anjou"</b> Doperwtten – tuinbonen – violet artisjok - morieljes		€ 51,90
<b>Cote a l'os BBQ – Oudslach topselectie 8 weken gerijpt by "Hendrik Dierendonck"</b> Pickles bearnaise – hart van kropsla – handgesneden friet		€ 69,90
<b>Wagyu 100% volbloed Japanse ID "Kagoshima"</b> Grondwitloof – gember – miso dhare		€ 95,00

Gelieve per tafel max. 3 verschillende voor- en hoofdgerechten te kiezen.

Allergieën, vegetarisch, laat het ons vooraf weten, de chef houdt er graag rekening mee.

Vanaf 5 personen vragen we vriendelijk om te genieten van onze promenade van smaaksensaties  
Om steeds een perfecte service te garanderen sluiten we 's middags om 16u30 & 's avonds om 00u00.