

A la Carte

	Voorgerecht	Hoofdgerecht
Catch of the day by the North Sea Chefs "wilde zeebaars" Cannelloni – Handgepelde Noordzee garnalen – Boeddha's hand – granny smith Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 15 euro	€ 29,90	
St. Jacobsvrucht Knolselder – zwarte truffel	€ 39,90	
Grote Langoustines Butternut – yuzu – spruiten extra kaviaar Royal Belgian Osietra 5 gram + € 15,00	€ 47,90	
Schotse grote Langoustines Tartaar – kaffir – kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio per 5 gram + 15 euro	€ 59,90	
Vegetarisch Home-made tagliatelle – zwarte truffel – parmezaan 24 maand	€ 28,90	€ 39,90
Wilde Zeebaars Karnemelkstampers – Handgepelde Noordzee garnalen – savooi		€ 47,90
Grote Tarbot Jonge spinazie – Dijonnaise		€ 69,90
Polder haas Klassiek – schorseneren	€ 29,90	€ 43,90
Polder Fazant Klassiek garnituren – Brabançonne of Fine Champagne		€ 39,90
Hert Pastinaak – rode biet – gele stekelzwam – veenbes		€ 43,90
Cote a l'os BBQ – Oudslach topselectie 8 weken gerijpt by "Hendrik Dierendonck" Pickles bearnaise – hart van kropsla – handgesneden friet		€ 65,90
Wagyu 100% volbloed Japanse ID "Kagoshima" Witloof – gember – mise dhare		€ 89,00

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.