

Promenade van smaaksensaties

Ons dagelijks brood

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

Welcome 3 x exquisite smaaksensaties

Open ravioli – black garlic

Pijlinktvis – oosters

Home made scones – furikaké – parmesan

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

St. Jacobsvruchten

Knolselder – zwarte truffel

*Langoustine

Butternut – yuzu – spruiten

Chef's signatuur gerecht (extra gerecht)

Polder haas – schorseneren (vraag ons alternatief)

Hert Bitchotan

Pastinaak – rode biet – gele stekelzwam – veenbes

Kaasselectie

Michel Van Tricht

Of

Sweet delight

Gianduja – feuilletine – Tostatura koffie

Luxe promenade	€ 115.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 50.00
Exclusieve promenade (+ gerecht *)	€ 140.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 65.00
Signatuuergerecht in promenade	€ 25.00	wijn bij dit gerecht	€ 14.50
Passende alcoholvrije dranken, perfect food match		per glas vanaf	€ 9,50
Extra kaas bij het menu: 5 kazen	€ 17.50	kaas i.p.v. dessert: 5 kazen	€ 10,00

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.