

A la Carte

	Voorgerecht	Hoofdgerecht
Noorse Sint Jacobsvrucht Salade – knolselder – anjovis – kappertjes Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 15 euro	€ 37,90	
Catch of the day North Sea Chefs “schelvis” Fregola – butternut – duindoornbes	€ 36,90	
Staart van kreeft Pastinaak – boekweit – jus verveine – kaffir	€ 45,90	
Pommes Moscovite Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 10 gram	€ 39,90	
Grote Langoustines Pastinaak – shiitake – jus langoustine Extra kaviaar Royal Belgian Osietra 5 gram + € 15,00	€ 49,90	
Schotse grote Langoustines Tartaar – kaffir – kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram	€ 63,90	
Vegetarisch Creatie van de chef	€ 27,90	€ 35,90
Grote Tarbot Jonge spinazie – Dijonnaise		€ 69,90
Oosterschelde Paling Onze versie van Paling in 't groen – handgesneden frietjes		€ 42,90
Polderfazant / Polderhaas geserveerd voor 2 personen Klassiek – Brabançonne / Fine Champagne	per persoon € 46,90 / € 51,90	
Filet van Hert Eekhoortjesbrood – rossini – panisse kikkererwt		€ 55,90
Côte a l'os BBQ – Oudslach topselectie 8 weken gerijpt by “Hendrik Dierendonck” Pickles bearnaise – hart van kropsla – handgesneden friet		€ 69,90
Wagyu 100% volbloed Japanse ID “Kagoshima Japanse salade shiitake – goma dare		€ 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.