

A la Carte

	Voorgerecht.	Hoofdgerecht.
Ierse diepe oester		
Natuur	€ 27.90	
of		
Ponzu – rode ui – koriander – Granny Smith	€ 29.90	
Wagyu 100% volbloed Japanse ID “Kagoshima”	€ 39.90	
Tartaar – crème d’isigny		
Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 15 euro		
St. Jacobsvrucht	€ 41.90	
Knolselder – herfsttruffel		
Kreeftenstaart	€ 43.90	
Oude wortel variëteiten – smokey curry Tibet		
Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio per 5 gram + 15 euro		
Cath of the day by the “North Sea Chefs” rog	€ 31.90	€ 41.90
Venusschelpjes – Noordzee grijze garnaal handgepeld – scheermes – winterprei		
Schotse grote Langoustines	€ 57.90	
Tartaar – kaffir - kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 10 gram		
Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio per 5 gram + 15 euro		
Tarbotmoot op de graat		€ 59.90
Jonge spinazie – Dijonnaise		
Hazenrug		€ 45.90
Butternut – duindoornbes – caramel pompoenpitjes – mikan – yuzukosho		
Polder Fazant Brabançonne		€ 39.90
Grondwitloof – ganzenlever - aardpeer		
Wagyu 100% volbloed Japanse ID “Kagoshima”	per 150 gram	€ 90.00
Soba noodles – Cantonese sesam		
Rubia gallega “entrecôte 8 weken gerijpt by Dierendonck” BBQ, Big Green Egg		€ 59.90
Pickles bearnaise — hart van kropsla – handgesneden friet		

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.