

Degustatiemenu

Tartaar Balfegó tonijn | feta | vadouvan |
rode ui | flan Roma tomaat | groene olijf |
crème zure room & dille-olie
optionele touch Asetra-kaviaar 10g €22

Let's go 100% green!
Aubergine all the way: emulsie, gelakt,
gepoft & chutney | granaatappel |
blad Peruaanse oca | chuka vinaigrette

Signature gerecht by chef Kris De Roy (+€39)
Witte asperge | jonge doperwten |
gemarineerde langoustine uit Guilvinec |
escabèche hoorn des overvloeds |
bisque langoustines

Ijsgekoelde 'wild animal' | sorbet abrikoos |
amandel | salade zuring creation 2014

Lende VacaPunk rund | sucrinesla |
sjalot | ansjovis | merg | dooierzwam |
pommes soufflées | Bordelaisejus

Delicious options:
Sweet n°1 | pizzetta | Bazelse aarbeien |
honingbes | blauwe bes | crémeux braambes |
basilicumijs (+€18)
Say cheese: selectie gerijpte kazen & more (+€21)

Ispahan Pierre Hermé | framboos | litchi |
rozen | Griekse yoghurt | mini-macaron

Menu 5 gangen €119