

MENU

We koken met wat dichtbij groeit, in samenwerking met boeren die we kennen. Wat op het bord komt, hangt af van het moment en het aanbod van de dag. Het menu blijft een Carte Blanche, steeds in beweging, steeds verrassend. We zoeken balans, spelen met smaken, laten creativiteit de weg wijzen. Niet volgens de bekende route, maar op gevoel, zonder onnodige versiering. We omarmen verandering, laten ruimte voor ideeën die komen aanwaaien.

CARTE BLANCHE

110 euro

Ons gastronomisch avontuur. Culinair & creatief, steeds in evolutie en dagelijks geïnspireerd door het aanbod van onze boeren.

Eventueel uit te breiden met extra signatuur gerecht.

Voorbeeldmenu

*Oesters beurre blanc (+16)

'Steak tartare végétal'

Volkorencracker met bloemen

Ajuin en oude kaas

Venkel vélouté met eidooier

Wase asperges 'en cocotte' & 'Maltaise'

Tarbot met gestoofde lentekool

Ardense forel, preistoemp & lavas

*Bretoense kreeft, wortel & kimchi (+25)

BBQ Polderkip uit Kieldrecht

Rabarber, yoghurt & venkel

of

Kaasdegustatie (+10)

Menu 110

passende wijn 55

passend n.a. 45