

A la Carte

	Voorgerecht	Hoofdgerecht
Yellowtail Hamachi Japanse salade – sanbaizu – myoga gember Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 15 euro`	€ 33,90	
Schotse grote Langoustines Worteltjes aigre doux – jus van langoustine Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio per 5 gram + 15 euro	€ 49,90	
Staart van Europese kreeft Grondwitloof – massale – honey	€ 59,90	
Sint Jacobsvrucht 3 x knolselder – hazelnoot	€ 37,90	
Cath of the day North Sea Chefs “Schelvis” Handgepelde garnaal – risotto - herfstprei	€ 33,90	€ 45,90
Grote Tarbotmoot Jonge spinazie – Dijonnaise		€ 63,90
Polderhaas Eekhoortjesbrood – savooi – truffel – pancetta Sambucana		€ 44,90
Filet van hert Tamarinde – raap – wortel – rode biet – pompoen – duindoorn		€ 45,90
Fazant op karkas gegaard uit de Wase Polder (per 2 personen) Klassiek Brabaçonne of Fine Champagne		€ 39,50
Wagyu 100% volbloed Japanse ID “Kagoshima” A5 “150 gram” Grond witloof – sesam caramel - black garlic		€ 95,00
Cote a l'os BBQ – Oudslach topselectie 8 weken gerijpt by “Hendrik Dierendonck” Pickles bearnaise — hart van kropsla – handgesneden friet		€ 64,90

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.