

# A la Carte

	Voorgerecht.	Hoofdgerecht.
<b>St. jacobsvruchten</b> Carpaccio – zwarte wintertruffel	€ 42.90	
<b>Ganzenlever</b> Terrinne – grillé – poudre equinoxiale – brioche – chutney grond witloof	€ 29.90	
<b>Sint – Jacobsvruchten</b> BBQ – butternut – shiso – sjalot – Xeres <b>Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 12,5 euro</b>	€ 34.90	
<b>Tarbot petit bateau</b> Risotto – bio prei – citrus confit – pijlinktvis – jus zee-egel	€ 31.90	€ 47.90
<b>Langoustines</b> bimi & beukenzwam – anise myrtle – saikyo miso	€ 42.90	
<b>Tarbotmoot op de graat</b> Jonge spinazie – dijonnaise		€ 59.90
<b>Jonge Duif Anjou</b> Knolselder – zwarte wintertruffel		€ 48.90
<b>Kalfsrug</b> Bitchotan – savooi – selder – pastinaak – fleur épices		€ 38.90
<b>Wagyu</b> , 100% volbloed Japanse ID “Kagoschima” Winter groenten	per 150 gram	€ 90.00
<b>Rubia gallega “entrecote 8 weken gerijpt by Dierendonck”</b> BBQ, Big Green Egg Pickles bearnaise - handgesneden friet - hart van kropsla		€ 56.90

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.