

A la Carte

| | Voorgerecht | Hoofdgerecht |
|---|--------------------------|--------------|
| Sint Jacobsvrucht Winterprei – nori – wasabi – ponzu Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 15 euro | € 34,90 | |
| Pommes Moscovite Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 10 gram | € 39,90 | |
| Staat Kreeft Knolselder – miso – shiitake | € 45,90 | |
| Primeur hoppescheuten - Chef's signatuur gerecht Enigma Picanha "De Laet -Van Haver" – hoeve eitje – goudenband bier | dagprijs volgens seizoen | |
| Grote Langoustines Winterprei – knolselder – jus langoustine Extra kaviaar Royal Belgian Osietra 5 gram + € 15,00 | € 49,90 | |
| Sint Jacobsvrucht Carpaccio – zwarte wintertruffel | € 55,90 | |
| Schotse grote Langoustines Tartaar – kaffir – kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram | € 63,90 | |
| Vegetarisch Home-made tagliatelle – zwarte wintertruffel – parmezaan 24 maand | € 33,90 | € 43,90 |
| Catch of the day North Sea Chefs "Zeebaars" Risotto – pijlinktvis – handgepelde garnalen | € 34,90 | € 47,50 |
| Grote Tarbot Jonge spinazie – Dijonnaise | | € 69,90 |
| Hartzwezerik Krokant – grondwitloof – graantjes mosterd | | € 49,90 |
| Filet pur Rossini Ganzenlever – porto – spinazie Extra wintertruffel 5 gram + € 20,00 | | € 55,90 |
| Cote a l'os BBQ – Oudslach topselectie 8 weken gerijpt by "Hendrik Dierendonck" Pickles bearnaise – hart van kropsla – handgesneden friet | | € 69,90 |
| Wagyu 100% volbloed Japanse ID "Kagoshima" Grondwitloof – gember – miso dhare | | € 95,00 |

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.