

A la Carte

	Voorgerecht	Hoofdgerecht
Tartaar West Vlaams rood rund "Dierendonck" Brioche – ganzenlever – granny smith appel – Tahiti vanille Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 15 euro	€ 34,90	
St. Jacobsvrucht Selder – kaffir – macadamia – chorizo Bellotta – rode linzen	€ 36,90	
Grote Langoustines Groene selder – herfstprei – granny smith extra kaviaar Royal Belgian Osietra 5 gram + € 15,00	€ 47,90	
Schotse grote Langoustines Tartaar – kaffir – kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio per 5 gram + 15 euro	€ 59,90	
Catch of the day by the North Sea Chefs "Schol" Handgepelde Noordzee gamalen – kritharaki – coeur de boeuf – feta	€ 29,90	€ 44,90
Vegetarisch Home-made tagliatelle – herfsttruffel – parmezaan 24 maand	€ 28,90	€ 38,90
Grote Tarbot Jonge spinazie – Dijonnaise		€ 69,90
Oosterschelde Paling Onze versie van Paling in 't groen – handgesneden frietjes		€ 42,90
Grijs poot patrijs Eekhoontjesbrood – aardpeer – witloof – herfsttruffel		€ 51,90
Cote a l'os BBQ – Oudslach topselectie 8 weken gerijpt by "Hendrik Dierendonck" Pickles bearnaise – hart van kropsla – handgesneden friet		€ 65,90
Wagyu 100% volbloed Japanse ID "Kagoshima" Oesterzwam – eryngi – goma dhare – sesam		€ 85,00

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.