

Promenade van smaaksensaties

Ons dagelijks brood

Op steen gebakken zuurdesembrood "spelt – zaden & tarwe – rogge" Beurre Bordier

1 Welcome 3 x exquisite hapjes

- Ganzenlever – honing chutney van rode ui – granola – brioche gedoogde vruchten & noten
- Noordzee krab – salade – kaffir – radijs – komkommer
- Zeeuwse diepe oester – gember – sanbaizu – Japanse stijl

2 Catch of the day North Sea Chefs "schelvis"

Gravad lax – nori – mierikswortel – dille

Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 15 euro

3 Wilde zeebaars

Fideuà – kappertjes – pijlinktvis

4 Sint Jacobsvrucht (in 6, 7 gangen)

Groene asperges – daslook – artisjok – Blood lime

Chef's signatuur gerecht (extra gerecht)

Primeur hoppescheuten – Enigma Picanha "De Laet -Van Haver" – Goudenband

5 Ossentaart gelakt (in 7 gangen)

Schorseneren – black garlic

Extra wintertruffel + 10 euro

6 Jonge Duif Anjou

Pastinaak – trompette de la mort – rode biet

7 Kaasselectie

Michel Van Tricht

Of

We love chocolate

Creatie van 3 x Valrhone chocolade – passie – pecan

Promenade 5 gangen	€ 100.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 49.00
Promenade 6 gangen	€ 125.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 59.00
Promenade 7 gangen	€ 140.00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€ 69.00
Signatuuergerecht in 5, 6, 7 gangen	€ 25.00	wijn bij dit gerecht	€ 12.50
Passende alcoholvrije dranken, perfect food match		per glas vanaf	€ 9,50
Extra kaas bij het menu: 5 kazen	€ 17.50	kaas i.p.v. dessert: 5 kazen	€ 10,00

Om onze service en kwaliteit te optimaliseren vragen wij u vriendelijk, het menu met de ganse tafel te bestellen. Onze creativiteit kent geen grenzen en het menu is perfect in balans, helaas kunnen we het menu niet wijzigen. Allergieën, vegetarisch, laat het ons vooraf weten, de chef houdt er graag rekening mee. Om steeds een perfecte service te garanderen sluiten we 's middags om 16u30 & 's avonds om 00u00.