

Promenade van smaaksensaties

Ons dagelijks brood

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

Welcome 3 x exquisite smaaksensaties

Open ravioli – black garlic

Pijlinktvis – oosters

Diepe oester – Vichyssoise

Tartaar West Vlaams rood rund "Dierendonck"

Brioche – ganzenlever – Granny Smith appel – Tahiti vanille

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

Catch of the day by the North Sea Chefs "Schol"

Handgepelde Noordzee garnalen – kritharaki – coeur de boeuf – feta

*St. Jacobsvrucht

Selder – kaffir – macadamia – chorizo Bellotta – rode linzen

Chef's signatuur gerecht (extra gerecht)

Wagyu 100% volbloed Japanse ID "Kagoshima

Oesterzwam – eryngi – goma dhare – sesam

Grijs poot patrijs

Eekhoornpjesbrood – aardpeer – witloof – herfsttruffel

Kaasselectie

Michel Van Tricht

Of

Sweet delight

Peer Kolksteehoeve – ice tea verbena – gecarameliseerde bladerdeeg

Luxe promenade 50,00	€ 115,00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€
Exclusieve promenade (+ gerecht *) 65,00	€ 140,00	wijnen tot en met hoofdgerecht	€
Signatuurgerecht in promenade 14,50	€ 25,00	wijn bij dit gerecht	€
Passende alcoholvrije dranken, perfect food match 9,50		per glas vanaf	€
Extra kaas bij het menu: 5 kazen 10,00	€ 17,50	kaas i.p.v. dessert: 5 kazen	€

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.