

A la Carte

	Voorgerecht	Hoofdgerecht
Catch of the day North Sea Chefs "Schelvis" Gravad lax – nori – mierikswortel – dille Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 15 euro	€ 32,90	
Asperges uit ons dorp "Els Vercauteren" Klassiek op Vlaamse wijze	€ 33,90	
Schotse grote Langoustines Langoustine – primeur asperges	€ 49,90	
Schotse grote Langoustines Tartaar – kaffir – kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio per 5 gram + 15 euro	€ 64,90	
Hartzwezerik Bloemkool – morieljes – boudin	€ 36,90	€ 49,90
Kabeljauw Lamsoor – gnocchi – Parmezaan	€ 35,90	€ 47,90
Grote Tarbotmoot Jonge spinazie – Dijonnaise		€ 69,90
Lamszadel Doperwten – lente wortel – gratin – schouder 24 uur		€ 46,90
Wagyu 100% volbloed Japanse ID "Kagoshima" A5 "150 gram" Asperges – goma dhare – sesam		€ 95,00
Cote a l'os BBQ – Oudslach topselectie 8 weken gerijpt by "Hendrik Dierendonck" Pickles bearnaise — hart van kropsla – handgesneden friet		€ 67,90

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.