

VOORAF

Langoustines x 2

90 euro

Bloemkool - kaviaar - frisse blaadjes - zure room

Coquilles x 2

48 euro

Gemarineerd - venkel - capucijnbaard - kokkels - dille
Gebakken - opgelegde cèpes - palmkool

Kreeft

66 euro

Poivrade artisjok - coraillecèrème - gefermenteerde specerijen - zeeëgel

Oesters x 3

55 euro

- aardpeer - algen - zuring - coduimaïoli
- truffel - malt - meycitroen - aardpeerbouillon
- kaviaar - iberico - hartige cake

Tonijn x 2

42 euro

Inktvis - selder - appel - quinoa - icicle radish

NADIEN

Zeetong *68 euro*

langoustine - pastinaak - zuurkool - gerookte boter

Tarbot *81 euro*

schorseneren - kreeft - gecondenseerde melk - waterkers

Zeebaars *65 euro*

gekorst - ui - Noordzeekrab - geglaceerde aardappel

Kalfszwezerik *59 euro*

yoghurt - wortel - kimerinoot - Iberico

Fazant (per 2 pers.) *70 euro pp*

kardoer - truffel - witloof - andoorn

Hazenrug *56 euro*

groene peper - snijbiet - beuling - boekweit

SMAAK TENDENS

Kabeljauw *

licht gezouten - kokkels- venkel - capucijnbaard - dille

Oester

- aardpeer - algen - zuring - coduimaïoli
- truffel - malt - meycitroen - aardpeerbouillon

Zeebaars *

gekorst - ui - Noordzeekrab - geglaceerde aardappel

Coquilles *

gemarineerd, gedroogd en gebakken - palmkool - opgelegde cèpes

Fazant

langoustine - pastinaak - zuurkool - gerookte boter

Haas *

groene peper - snijbiet - beuling - boekweit

Sweetness *

Gojibes *

araguani - shiso - tamarinde

rijst *

banaan - citrus - chiboust

*Menu 5 gerechten: 110 euro (incl. wijnselectie: 165 euro) **

Menu 7 gerechten: 130 euro (incl. wijnselectie: 200 euro)

Lunch : dagelijks wisselend menu bestaande uit 3 gerechten

Menu 3 gerechten: 65 euro (incl. wijnselectie: 85 euro)

Vanaf 6 personen vragen wij u om uit één van onze menu's te kiezen.

De menu's worden steeds geserveerd voor het ganse gezelschap.

GROENE TENDENS

Venkel *

capucijnbaard - dille - zeekool - citrus

Aardpeer

algen - zuring - malt - codiumaïoli

Ui *

kwartelei - aardappel - jonge prei

Witloof

kardoen - truffel - walnoot - andoorn

Pastinaak *

gerookte boter - zuurkool - emulsie champignon - opgelegde cèpes

Boekweit *

rode biet - radijs - yoghurt - snijbiet

Sweetness *

Gojibes *

araguani - shiso - tamarinde

Rijst *

banaan - citrus - chiboust

*Menu 5 gerechten: 110 euro (incl. wijnselectie: 165 euro) **

Menu 7 gerechten: 130 euro (incl. wijnselectie: 200 euro)