



A LA CARTE

VOORGERECHTEN

Kaviaar 30 gram Persian Imperial Caviar by Akef 79
zure room, bieslook, bio-eitje baveuse

Dutch Yellowtail 25
komkommerstructuren, zeegroente, algen
kaviaar supplement 15 euro

Ganzenlever 30
terrine, bietjes, ingelegde kersen, hibiscus, chocolade

Coquille St-Jacques 25
rauw gemarineerd, pompoen, cepes, duindoornbes,
zure room,
kaviaar supplement 15 euro

Langoustine 30
gekonfijte wortel, sinaasappel, miso, sambal belacan

HOOFDGERECHTEN

Zeebaars 44
hazelnoot, hoorn des overvloeds, bloemkool,
gerookte paling, yuzu-boter

Kalfszwezerik 39
krokant gebakken, langoustine, lavas, blanke boter

Tarbot 52
filet, in de prei-boter gegaard, gepocheerde oester,
aardappelcrème verfijnt met vanille, eidooier en
girolles

Irish Black Angus 39
zesrib, dikke friet, salade en béarnaise

A LA CARTE

NAGERECHTEN

Fall is coming 14
pecan, peterseliewortel, vanille,
sorbet van peterselieblad

Koffie, kaffir en karamel 14
structuren van tiramisu, frisse toetsen van
citrus en kaffir, groene thee en pandan

Chocolat beach 14
structuren van chocolade

Kaasbord 17
selectie kazen "op punt geserveerd", garnituur



#restaurantspetters

TASTE MENU

Een marktgebonden menu bestaande uit;

Enkele amuses

voorgerecht,
hoofdgerecht,
dessert of koffie

Uitsluitend 's middags te bestellen

48 euro



Bij onze menu's bestaat de mogelijkheid om een bijpassend wijnnarrangement te kiezen

Menu of a la carte wordt enkel geserveerd voor het volledige gezelschap

Bent u bij ons te gast met een gezelschap van 6 of meerdere personen, dan vragen wij u te kiezen voor een van de menu's

Voor wijzigingen in het menu zullen wij een meerprijs berekenen.

Heeft u allergieën of dieetwensen laat het ons weten. De gerechten kunnen producten bevatten die niet vermeld zijn op onze menukaart.

Wij ronden graag de lunch af omstreeks 17.00 en het diner ten laatste om 0.30, dit stelt ons in staat het restaurant voor u en uw medegasten ten alle tijde klaar te zetten en ons team de nodige rust te geven om u voor de volle 100% te kunnen bedienen.

MENU JEUNES RESTAURATEURS

Met eten kunnen we onze emoties delen en mensen gelukkig maken. Ik houd van klassiek en tradities, maar vind het leuk om de regels te breken. Geïnspireerd door de streek, alles wat om ons heen bloeit, groeit... kruiden en specerijen van overal... gepresenteerd in een menu...

geniet ervan
Laurent

Enkele amuses

Yellowtail Kingfish, komkommerstructuren, zeegroente, algen

Coquille St-Jacques, pompoen, cepes, duindoornbes, zure room, kaviaar*

Ganzenlever, chocolade, kersenazijn, bietjes

Zeebaars, hazelnoot, hoorn des overvloeds, bloemkool, gerookte paling, yuzu-boter

Langoustine, wortel, sinaasappel, miso, sambal belacan

Runder short rib, geglaceerd, girolles, kervelwortel, bulgur, mout, mais

Selectie **kazen**

Koffie, groene thee, limoenblad, pandan

Peterseliewortel, vanille, pecan, sorbet van peterselie

.....
4 gerechten 64 euro
coquille, zeebaars, rund, dessert

5 gerechten 79 euro
coquille, lever, zeebaars, rund, dessert

6 gerechten 94 euro
kingfish, coquille, lever, zeebaars, rund, dessert

8 gerechten 114 euro
kingfish, coquille, lever, zeebaars, langoustine, rund,
2 x dessert

kaas ipv dessert 8 euro
kaas en dessert 12 euro supplement

* **kaviaar** mits 15 euro supplement

