



A LA CARTE

VOORGERECHTEN

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

Zeebaars 25
fris gemarineerd, ceviche van avocado, gepofte mais, jalopeno
kaviaar supplement 15 euro

Ganzenlever 30
terriner, aardpeer, roodlof, koffie

Noordzeekrab 25
kokkels, bulgur, pompoen, duindoornbes,
jus van krab en kokos

Langoustine 30
gekonfijte wortel, sinaasappel, miso, sambal

HOOFDGERECHTEN

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

Kalfszwezerik 39
krokant gebakken, langoustine, lavas, blanke boter

Tarbot 52
filet, in 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

Winterse smaken 14
tonka, vanille, gestoofde appeltjes, **dennentop**

Vitamine C 14
structuren van pannenkoek, wortel, sinaasappel,
exotique

Chocolate 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

Een versnapering bij uw aperitief

Ceviche van avocado, fris gemarineerde **zeebaars**, gepofte mais, jalapeno

Noordzeekrab en kokkels, bulgur, butternut pompoen, duindoornbes

Ganzenlever, aardpeer, roodlof, koffie

Kabeljauw, bloedworst, schorseneer, waterkers

Langoustine, miso, sambal brandal

Hert, kool- en knolsoorten, gepofte granen

Tartelette varkenswang, gekarameliseerd witlof, **Vacherin Mont d'Or***
Assortiment **kazen***

Tonka, vanille, gestoofde appeltjes, **dennentop**

Sinaasappel, pannenkoek-ijs, wortel

.....
4 gerechten 64 euro
krab, kabeljauw, hert, dessert

5 gerechten 79 euro
krab, ganzenlever, kabeljauw, hert, dessert

6 gerechten 94 euro
zeebaars, krab, ganzenlever, kabeljauw, hert, dessert

8 gerechten 114 euro
zeebaars, krab, ganzenlever, kabeljauw, langoustine, hert, 2 x dessert

kaas ipv dessert 8 euro
kaas en dessert 12 euro supplement

* **kaviaar** mits 15 euro supplement

