



A LA CARTE

VOORGERECHTEN

Kaviaar Perle Imperial kaviaar per 50 gr. 89
zure room, bieslook, bio-eitje baveuse
(aanbevolen voor 2 personen)

Ganzenlever 29
kers, cherryboshi, ingelegde ui, girolles, zonnebloempitten

Yellowtail kingfish 28
komkommer, kimchi van venkel, tom yum

Gerookte paling 30
brioche, zure room, haringeitjes, appel, selder

Oester & Aardappel 28
gepocheerde oesters, aardappel structuren, algen,
gerookte mousseline, beurre blanc van oester en waterkers

Langoustine "Harissa" 30
wortel variëteiten, aubergine, yoghurt, gezouten citroen

HOOFGERECHTEN

Zeebaars & fideua negra "en cocotte" 44
op de huid gebakken wilde zeebaars, pasta fideua,
inktvis, kokkeltjes, frisse venkel

Kalfszwezerik 39
krokant gebakken, gelakt, geschroeide langoustine,
sinaasappel, miso-boter

Tarbot 52
filet, in prei-boter gegaard, gepocheerde oester,
aardappelcrème verfijnd met vanille, eidooier & kaviaar

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

A LA CARTE

NAGERECHTEN

Nutty caramel 14
hazelnoot dacquoise, melkkaramel, krokante praliné,
sorbet van kervel

Vitamine C 14
"klassieke" éclair, wortel, oranjebloesem
duindoornbes, vanille roomijs

Ivy's Chocolate 14
structuren van chocolade

Kaasbord 19
selectie kazen "op punt geserveerd", garnituur



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

Ik houd van klassiek en tradities, maar vind het leuk om de regels te breken. In mijn keuken spelen ingrediënten die de Noordzee, de Oosterschelde en de Westerschelde te bieden hebben, de hoofdrol. Lokale groenten vullen deze zorgvuldig geselecteerde producten aan. Specerijen vanuit diverse windstreken geven de finishing touch.

Geïnspireerd door de streek, alles wat om ons heen bloeit, groeit... kruiden en specerijen van overal... gepresenteerd in een menu...

Een versnapering bij uw aperitief
4 x vingerlikkers

Zeebaars tataki, kokkels, karnemelk, appel, verveine

Kingfish, komkommer, kimchi van venkel, tom yum

Ganzenlever, kers, cherryboshi, ingelegde ui, girolles, zonnebloempitten

Tarbot, jus van schelpen, "champignon à blanc", waterkers, kaviaar* (suppl.)

Langoustine, "harissa", wortel variëteiten, aubergine, yoghurt, gezouten citroen

Kalf, knolselder, miso, hoorn van overvloed, dragon

Assortiment **kazen***

Hazelnoot **dacquoise**, melkkaramel, krokante praliné, sorbet van kervel

.....
4 gangen 64 euro
kingfish, tarbot, kalf, dessert

5 gangen 79 euro
kingfish, ganzenlever, tarbot, kalf, dessert

6 gangen 94 euro
zeebaars, kingfish, ganzenlever, tarbot, kalf, dessert

7 gangen 109 euro
zeebaars, kingfish, ganzenlever, tarbot, langoustine, kalf, dessert

sommige gangen omvatten meerdere bereidingen/
gerechten

kaas ipv dessert 10 euro supplement
kaas en dessert 14 euro supplement

*eventueel suppl. kaviaar
5 gram Perle Imperial 10 euro

