

# WELKOM

Ontspannen en genieten tijdens de Kerstdagen...

Een mooie selectie van klassiekers en moderne bereidingen tijdens de gezelligste periode van het jaar.

Wanneer u naar buiten kijkt ziet u de Westerschelde, een grote bron van inspiratie...

Wij serveren u graag...

## Ons Kerstmenu

**4 gangen & 3 amuses** 85 euro  
uitsluitend tijdens **de middag** te bestellen

**5 gangen & 3 amuses** 107 euro  
coquille in 2 bereidingen, langoustine, tarbot, hert, dessert

**7 gangen & 3 amuses** 135 euro  
toro, coquille, ganzenlever, langoustine, tarbot, hert, dessert

kaas ipv dessert supplement 10 euro

kaas en dessert supplement 17 euro

## Begeleidende wijnen en dranken

Cremant d'Alsace per glas / per fles 8 euro / 44 euro

Champagne per glas / per fles 16 euro / 92 euro

4 bijpassende wijnen 32 euro

5 bijpassende wijnen 40 euro

7 bijpassende wijnen 56 euro

Voor wijzigingen in het menu zullen wij een meerprijs berekenen.  
Om onze gasten elke dag met een glimlach en spontaniteit te ontvangen  
**sluit het restaurant om 24.00 uur.**

# MENU

geïnspireerd door de streek, alles wat om ons heen bloeit, groeit  
kruiden en specerijen van over de hele wereld  
gepresenteerd in een menu

3 hapjes  
fris-zilt-hartig

**Balfego "Toro"**, als sashimi met  
shiso, komkommer, vinaigrette  
van kelpwier

## Coquille in 2 bereidingen

gemarineerd met pompoen, hazelnoot,  
appelbalsamico

gebakken, bouillon, aardpeer, gerookt  
merg, bieslook

**Ganzenlever**, herfst honing, cassis,  
"getourneerde brioche"

## Langoustine,

cannelloni van spitskool, Thaise jus,  
gelakte Sot l'y Laisse, koriander &  
laos

**Tarbot**, kaviaar, beurre blanc  
van kokkels, selectie  
wintergroenten

**Hert**, millefeuille van biet, knolselder,  
akkerpaddestoel, schorseneer, gepofte zaden,  
ragout van de voorlopers

assortiment  
kaas?

Dessert

*Geniet ervan!*

*x Laurent*