

## WELKOM

Ontspan en geniet.

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

Dagelijks werken we aan nieuwe gerechten, soms klassiek en traditioneel, soms iets uitdagender...

Vandaag hebben wij vast een deel van het menu voor u gekozen

<b>taste menu</b>	48 euro
3 wisselende gerechten uitsluitend tijdens <b>lunch</b> te bestellen	
<b>4 gangen &amp; 3 amuses</b>	68 euro
yellowtail, griet, ree, dessert	
<b>5 gangen &amp; 3 amuses</b>	90 euro
yellowtail, coquille/krab, griet, ree, dessert	
<b>6 gangen &amp; 3 amuses</b>	115 euro
yellowtail, coquille/krab, griet, langoustine, ree, dessert	
extra kaviaar 10 gram	22 euro
kaas ipv dessert supplement	10 euro
kaas en dessert supplement	17 euro

## SIGNATUUR

Onderstaande tussengerechten kunt u gebruiken om uw menu verder uit te breiden of los bestellen om a la carte te genieten

<b>50 gram kaviaar Perle Imperial</b>	109 euro
zure room, bieslook, bio-eitje baveuse, kriel aardappel	
<b>Balfego Tonijn "Toro" &amp; kaviaar in 2 bereidingen</b>	45 euro
als sashimi, komkommer, vinaigrette van kelpwier puur; als tartaar met 10 gram kaviaar	
<b>Ganzenlever</b>	20 euro
terrine van ganzenlever, brioche, noten, zaden, vruchten, sorbet van cassisbes	
<b>Zwezerik</b>	25 euro
sinaasappel, zonnebloempit-miso, gekonfijte wortel, Citroenschil	
<b>Vitamine C</b>	15 euro
djeroek poeroet, friszure wortel, honingpollen, sorbet van bloemen	

## MENU

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



Geniet ervan!

x Laurent

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.**