

Onze chef verrast u graag met dit menu tijdens de lunch van woensdag tot en met zondag of tijdens het diner op vrijdag & zaterdag. Naast deze menu hebben wij een dagelijks wisselend drie- of viergangen lunchmenu dat aan tafel zal worden voorgesteld.

SAVOURY MENU

## Sint-Jacobsvrucht

SHASHIMI - TONIYN - SCHEERMES - OOSTERSCHELDEPALING  
Scallops, sashimi, tuna, razor clam, eel

## Skrei

BOSCHAMPIGNONS - PAKSOI - MORIELJES - BIANCHETTI TRUFFEL  
Skrei, mushrooms, bok choy, morel, bianchetti truffle

## Hopscheuten

ZWEZERIK - MILLE FEUILLE - MOUSSELINE  
Hop sprouts, sweetbread, mille feuille, mousseline sauce

## Barbarie eend

ZOETE AARDAPPEL - PRIMEURGROENTEN - GNOCCHI  
Duck, sweet potato, prime vegetables, gnocchi

## Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY  
Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 12  
KAAS IPV DESSERT € 7

## Paris-Brest

CACAO - GEKARAMELISEERDE NOTEN - PRALINÉ-IJS  
Paris-Brest, cocoa, caramelized nuts, praliné ice-cream

+ AANGEPASTE WIJNEN

5 - GANGEN MENU

95

COQUILLE - SKREI - ZWEZERIK - EEND- PARIS-BREST

150

Onze menu's zijn per tafel te nemen. Bij eventuele afwijkingen dienen wij voor sommige ingrediënten een supplement aan te rekenen. In onze gerechten kunnen allergenen aanwezig zijn. Indien u een bepaalde intolerantie hebt, gelieve dit te melden aub.