

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

Wilde zeebaars

"ESCABECHE" - BRETOENSE SINT-JACOBSVRUCHT - SPITSKOOL - BLOEDSINAAS
Escabeche sea bass, scallop, pointed cabbage, blood orange

Skrei

BRANDADE - ZEEBRUGSE GARNALEN - MOUSSELINE - KRUIDENOLIE - POSTELEIN
Cod, brandade, shrimps, mousseline, herb oil, purslane

Tarbot

RISOTTO BOSCHAMPIGNONS - GUANCIALE - KOOLRABI - WINTERTRUFFEL
Turbot, risotto, mushrooms, guanciale, kohlrabi, truffle

Barbarie eend

OOSTERSE SPECERIJEN - JONGE WORTEL - LOEMPIA VAN DE GEKONFIJTE BILLEN
Filet of duck, oriental spices, young carrot, spring roll

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY
Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 16
KAAS IPV DESSERT € 12

Rabarber

FRAMBOOS - WITTE CHOCOLADE - ROZENWATER - VANILLE
Rhubarb, raspberry, white chocolate, rosewater, vanilla

+ AANGEPASTE WIJNEN
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

5 - GANGEN MENU

110

ZEEBAARS - SKREI - TARBOT - EEND - RABARBER

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.