

For your taste only

*Heerlijke bereidingen met eerlijke producten, uitgezochte top-kwaliteit van eigen bodem,
van de Noordzee tot de Vlaamse velden...*

Agnolotti

Texels lams traag gegaard - Parmigiano Reggiano DOP - salie - artisjok
of

Hamachi

Sashimi - rammenas - miso - sorbet van komkommer - dashi - yuzu

Extra delicious bite (supp. € 18) + (supp. Imperial heritage caviar 10g € 16)

Mergpijp - tartaar van rundsonglet - gerookte scheermessen - lotuswortel

Kalfsentrecôte gegrild

Opgelegde kerstomaat - sjalot - 'mayo & ketchup' - pomme paille - kalfsjus
of

Skreihaas

Bretonse zandwortel - zongedroogde trostomaat - crosnes - monniksbaard
of

Paling in 't groen (Supp. € 14)

Lokaal product met respect bereid - kruiden sabayon - verse frietjes

'Tea time'

Miserable - botercrème met sinaas - moscovado - cheesecake - cacao - chai
of

Huisbereid vanille-ijs

Scheutje warme chocoladesaus - toefje slagroom
of

Kaasjes van Belgische bodem

(Kaas ipv dessert supp. € 8 - extra kaas supp. € 17)

Antwerpse affineurs 'Van Tricht' - brioche - homemade confit - honing van onze huisimker

Dit menu serveren we u aan € 45

Uitsluitend te nemen per tafel, vanaf 6 personen vragen we te opteren voor dit menu.

We begeleiden graag het menu met aangepaste wijnen, bieren of niet-alcoholische dranken!