

For your taste only

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

Vitello Tonato

Melkkalf - tonijnbuik - kappertjes - parmesan - zalmeitjes - bottarga
of

Makreelfilet

Augurk - pandanblad - avocado - citroengras - koraal

Extra delicious bite (supp. € 19) + (supp. Imperial heritage caviar 10g € 16)
Babykreeft (1/2) à l'Américaine - bisque - tomatomaat - zeekraal

Lomo Duroc

Moussaka gratin - girolles - jonge wortel - mandarijn - sauce Espagnole
of

Koolvisfilet

Prunella tomaat - marjolein - soba - scheermes - broccoli - oude geuze
of

Paling in 't groen (Supp. € 14)

Lokaal product met respect bereid – kruiden sabayon – verse frietjes

Aalbes

Cannelés de Bordeaux - chocolade - doenjang - yoghurt - verbena - duindoornbes
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 € 43

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!