

## For your taste only

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

### Gelakt buikspek

Bosduif - jonge bietjes - Granny Smith - gebrande vanille - radijs  
of

### Sint-Jakobsvrucht

Dashi - Belgisch Wit-Blauw - nori - ponzu - Japans bessenwier - lente ui

Extra delicious bite (supp. € 19) + (supp. Imperial heritage caviar 10g € 14)

Babykreeft (1/2) à l'Américaine - bisque - toostomaat - zeekraal

### Irish Angus bavette

Rôti en jus van knolselder (no waste) - miso - jonge wortel - pimpernel  
of

### Lijngvangen zeebaars

Nicolai - waterkers - mini venkel - beurre blanc - mosseltjes - crème fraîche  
of

### Paling in 't groen (Supp. € 14)

Lokaal product met respect bereid – kruiden sabayon – verse frietjes

### Braambes

Crèmeux - framboos - sorbet van witte perzik - basilicum - bloedappelsien - olijfolie  
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!