

For your taste only

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

Iberico Bellota

Consommé van cavaillon - salie - cantaloupe - zonnebloempit - yuzu - sake
of

Roggeveugel

Krokant gebakken - asperges - zeevenkel - beurre blanc

Extra delicious bite (supp. € 18) + (supp. Imperial heritage caviar 10g € 14)

'Asperge op z'n Vlaams' - gepocheerd eitje - Alpenrind - bladpeterselie - gremolata

Poulet Jaune

Kippenvel - doperwt - jonge wortel - polenta - gekonfijte citroen - boschampionns
of

Roodbaars

Vadouvanolie - asperge - gefruït bintje - lamsoor - bronzevenkel - Srirasha
of

Paling in 't groen (Supp. € 13)

Lokaal product met respect bereid – kruiden sabayon – verse frietjes

Aardbei

Witte chocolade - bosaardbei - kokos - vanille - zwarte peper - kardemon
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!