

For your taste only

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

Noordzeekrab

Terrine - butternut - savooi - gele curry - kalamansi - boschampignons
of

Traag gegaard buikspek

Daikon - Granny Smith - kastanje - gepofte ajuin - spelt - shiso - perenlakkage

Extra delicious bite (supp. € 19) (Imperial heritage caviar 10g + € 16)

Roggeveugel - gegratineerd Belgisch grondwitloof - velouté - schorseneer

Hertenfilet

Structuren van rode kool - kroketje - Lardo di Colonnata - yuzu - Tumaco
of

Zalmfilet op vel gegaard

Miso - shiitake - glasnoedels - boerenkool - kabocha pompoen - sesam
of

Paling in 't groen (Supp. € 14)

Lokaal product met respect bereid – kruiden sabayon – verse frietjes

Karamel-pecan brownie

Mandarijn - dulce de leche - speculaas - framboos - Maldon - Chantenay wortel
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!