

## For your taste only

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

### Coquille Saint Jacques

Octopus op houtvuur - venkel - dragon - inkt - amanatsu citrus - basilicum  
of

### Haspengauw bavet + (supp. Imperial heritage caviar 10g € 16)

Tartaar - zure room - koolrabi - soes - viooltjes

### Extra delicious bite (supp. € 21)

Gebakken ganzenlever - Franse vijg - zomerhoning - old tawny Port

### Wilde eend

gekonfijte knolselder - bergamot - kikkererwt - Reine Claude 'Verte' - braambes - gember  
of

### Heek zonder graat

Traag gestoomd - gerookte Pichincha - peterseliewortel - salie - zwarte knoflook  
of

### Paling in 't groen (Supp. € 14)

Lokaal product met respect bereid - kruiden sabayon - verse frietjes

### Schone van Boskoop

Conference - Bloody Mary - huacatay - Coeur de Boeuf d'Antan - vierbloesem - perzik  
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!