

## For your taste only

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

### Eendenborst

Traag gegaard - shiso - basmati - boemboe - pomelo - algen - quinoa  
of

### Schelvis

Flan marbré - tuinkruiden - gepofte knolselder - oerbiet - rolmops

### Extra delicious bite (supp. € 15)

Bretonse zandwortel - miso - worteltuille - loof - Kikuna

### Haspengouw beef

Boerenkool - radijs - slahart - pont neuf - 'mayonaise & ketchup' - bordelaise  
of

### Wilde zeebaars

Mole - pimiento de padron - eryngii - bosui - romanesco - zeevenkel  
of

### Paling in 't groen (Supp. € 12)

Lokaal product met respect bereid – kruiden sabayon – verse frietjes

### Conference peer

Sachertorte - rozemarijn - chocolade - schorseneer - papeda  
of

### Huisbereid vanille-ijs

Scheutje warme chocoladesaus – toefje slagroom  
of

### Kaasjes van Belgische bodem

(Kaas ipv dessert supp. € 6 - extra kaas supp. € 15)

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 of bieren!