

A LA CARTE

Vooraf

Oester ESKE °n4/per stuk.	€ 3,9
Ganzenleverterrinen met zuurdesem.	€ 12
Tête Pressée van varken en wulk.*	€ 8
Oesterbereiding met zee kraal.*	€ 8
Mergpijpje met bloemkool.*	€ 8
Witte pens met kastagnezwam.*	€ 8
Inktvis, appel, rabarber.*	€ 8

Brecht Musschoot, Sijsele.

Charolais lam. Enkele maanden op de weide bij de moeder.

In worst met gember, boterbladerdeeg
en gekarameliseerde oesterzwam. € 18

Zadel op been geroosterd, gebakken asperge met koolzaad, crème van
champignon en koffie, lamsoor en artisjok. € 36

Philip Vermeulen, Ruddervoorde.

In de zomer groenten en fruit uit vollegrondserre, in de winter serrekippen om de natuurlijke structuur in de bodem te herstellen.

Eerste tomaatjes met zure pruim, gegrilde aubergine
en gebakken brioche. € 19

Verschillende courgettes, serrekip en daslook,
jonge venkel en koriander. € 17 € 29

Belgische visserij. Op verantwoorde manier gevist door onze helden op zee.

Jonge tarbot, in olijfolie gekonfijt, puree met laurier en zee kraal,
poivrade artisjok en verveine. € 33

Gelakte hondshaai, knolselder met witte selder,
huis gedroogd spek en oesterzwam. € 17 € 27

Handgepelde garnalen, grove gazpacho, lamsoor en artisjok. € 20 € 36

MENU'S

Proeverij

3 borden om te delen gekozen door Pieter

Drie kleine gerechten als voorgerecht. (enkel te combineren met een a la carte hoofdgerecht)	€ 25
Twee voorgerechten en een hoofdgerecht.	€ 49

Weeklunch

elke werkdag 's middags

1 vooraf* naar keuze plus hoofdgerecht van de dag.	€ 30
---	------

A LA CARTE VERWENNERIJ

Niet té, maar wel zoet en luchtig

Stuk van de chocoladetaart met rozemarijn en rooibos.	€ 7
Vers bladerdeeg met rabarber, rood fruit en citruscrèmeux.	€ 12
2 mellow cakes met framboos, steranijs en donkere chocolade.	€ 4

Niet té, maar wel rijp en smeug

Kaasbordje: Cabriolet en Pas de Bleu rogge-krentenbrood met confituur van hazelnoot.	€ 11
---	------

Indien men enkel voorgerecht neemt, wordt € 3 extra aangerekend.
WIFI: klanten TP: hoofdvlees