

# A LA CARTE

## VOORGERECHTEN

Dauricus kaviaar / bloemkool / parmesan / eieren room / peterselie	65
Met Auchentoshan geflambeerde langoustines / ganzenlever / eekhoortjesbrood / melkschuim	75
Sint-Jakobsschelpen / kimchi / Beurré Hardy peer / verbena / sesam / wasabi	58
Koningskrab uit de IJszee / beurre blanc / Malabar peper	75

## VIS

Zeetong van onze kust / oester maki / hazelnootboter mousseline	58
Koningskabeljauw / groene jus / gerookte paling / zwarte knoflook	56

## VLEES

Reebok / poivrade met kruiden / vanille pompelmoes marmelade / paarse wortels	58
Gebraden patrijs / vijgenblad / geflambeerd met cognac	65
Wagyu nr 5 / frietjes / salad	75

## DE KLASSIEKERS

*Bretoense blauwe kreeft van de kreeftenpers / gebakken rijst met koraal (2p)	95/pp
*Bretoense blauwe kreeft van de kreeftenpers / kalfszwezerik / bearnaise van persjus (2p)	110/pp
Tarbot op de graat geroosterd / oester of kreeftenbearnaise	88
Zeebaars in zoutkorst / olijfolie of beurre blanc (2p)	75/pp

## DESSERTEN

Chocoladetaart / sobacha / geturfd ijs	19
Reine des Reinettes / karamel / hazelnoot / tonka gember ijs	19
Quetsche pruim / pompoenpitten / citroen / nootmuskaatbloem ijs	19

\*Op aanvraag. Volgens beschikbaarheid.

# MENU

## INSPIRATIE

### \*Dauricus kaviaar

bloemkool / parmesan / eieren room / peterselie

### Met Auchentoshan geflambeerde langoustines

ganzenlever / eekhoortjesbrood / melkschuim / cazette

### \*Sint-Jakobsschelpen

citronella / kokosnoot / rode curry koraal / daikon / napakool

### Koningskabeljauw

witte parels / Kolios paling / groene jus / zwarte knoflook

### Reebok

poivrade met kruiden / vanille pompelmoes marmelade / taart / paarse wortels

### Reine des Reinettes

hazelnoot / karamel / tonka gember ijs

**4 GANGEN 135 - WINE PAIRING 75**

**\*6 GANGEN 180 - WINE PAIRING 95**

Kaas trolley : supplement 25

Kaas trolley in plaats van het dessert. 10

**gelieve per tafel hetzelfde menu te kiezen**