

LOUNGE BAR - FOOD SHARING

APERITIEF

Inktvis (G) crispies, shichimi mayonnaise	20 €
Krokante Nobashi garnalen (4st) (G,L) shiso, zoetzure mousseline, citrus en Timut peper	22 €
Brusselse wafel met zeewier - Dauricus kaviaar (G,L) oester crème, lime, dille	58 €
Wildkroket (4st) (G) hoisin poivrade, citrusmarmelade, nougatine, veenbessen	34 €
Smash gyros lam (G,L) zaatar, tzatziki, relish, bubu arare	24 €

ONZE CRISPY RICE

Crispy rice - Gerookte paling (4st) (G) ganzenlever, miso, nori, sesam bonito	36 €
Crispy rice - Avocado (4st) (G) shichimi, tomaat	28 €
Crispy rice - Wagyu beef (4st) (G) daikon, chilimayonnaise, look	32 €
Crispy rice - Hamachi, Dauricus kaviaar (4st) (G, L) oester maki, zure room	42 €

TO CONTINUE

Tartaar van rode tonijn « Américain » stijl "Sea Grill" stijl, frietjes, sucrine	64 €
Gekonfijte kabeljauw in olijfolie (L) gerookte sobacha, schelpdieren, yuzu, Bonnotte van Noirmoutier	58 €
Gestoomde zeebaars, "perle blanche" oesters (G) sake bouillon, soja, gefrituurde look, koriander, lente-ui	60 €
Mini burgers - kalfszwezerik (min. 2st) (G,L) kreeftenbéarnaise, frietjes	28 €/stuk
Spare ribs plum saus pinda's, sesam, lente-ui	38 €

TO START

Peking eend salade (G) citrus, granaatappel, mango, passievrucht, hoisin	34 €
Sashimis op ijs (2st van elk) yellowtail, Bølmo zalm, tonijn, langoustine, Sint-Jakob	64 €
Shio koji Sint-Jakob plankton, Granny Smith, komkommer, selderij, jodiumparels	38 €
Wagyu beef dry aged (G,L) carpaccio, parmezaan, rucola, kappertjes	36 €
Bao brood (2st) (G) scharrelkip, marmer ganzenlever, Hoisin saus, nougatine	34 €
Bouchot mosselen uit de Baai van Mont-Saint-Michel (L) curry, kaffir, mousseline van koko's melk, koriander, platte peterselie	36 €
Dumpling van langoustine (4st) (G, L) kool, groene peper, waterkastanje, blanke consommé, peer	46 €
Rode koningskrab van de Barentszee (L) beurre blanc, Malabar peper	64 €
Sint-Jakobsnootjes (4st) - Dauricus kaviaar 10gr / 30gr (L) in de schelp gestoomd met zeewier, sla, waterkers	68 € / 98 €

Reekoteletten op de Robata (2st) (L) herftsvruchten vierge, poivrade, cacaonibs, nougatine	35 €pp
Black Angus USA entrecote (400 gr) (2pers) (L) geflambeerde whisky, aardappel en ganzenlevermousseline	42 €pp
kalfskotelet cordon bleu stijl (2pers) (G, L) geraspte truffel, veldsla, boterfrietjes	36 €pp

DESSERTS

Dame blanche (L) Tahiti vanille, bittere chocoladesaus	21 €
Chocolade soufflé (G, L) gezouten karamelijs, chouchous, pecannoot	21 €
Peer "Comice" in Arlette's korst (G, L) kardemom, sangria siroop	21 €
Pavlova van bosbessen (L) pijnboompitten, tagetes, yoghurtijs	21 €

G : Gluten
L : Lactose

Aarzel niet ons personeel te raadplegen m.b.t. het aantal te bestellen gerechten.