

HET SAMENSPEL VAN SMAKEN

Koude en warme voorgerechten

°ZWARTE POOTHOEN EN PADDENSTOELEN (warm)
Iberico/ zilverui / hazelnoot / knolselder / schorseneren

°PINKY VAN GEROOKTE OOSTERSCHELDEPALING OF °KWARTEL (koud)
Quinoa / rode bietjes / braambessen / zilveruitjes

°SPEENVARKEN EN PETERSELIEWORTEL (warm)
Witte kool / komijn / gemarineerde winterprei/ zuurdesem

°KABELJAUW " op het strand " MET GEBAKKEN JUMBO MOSSELEN (warm)
Wortelsoorten / spicy pompoen / mousseline van gefermenteerde sojaboontjes

Supplementen per persoon

ZEETONG / 6€

TARBOT / 8€

KALFSZWEZERIK / 8€

KINGKRAAB / 12,5€

ZEEKREEFT / 15€

KAVIAAR OSCIETRA / per 10gr / 30€

DE FRISHEID EN GENEUGDEN VAN HET SEIZOEN

Tussengerechten

° BLOEMKOOL IN EEN SOEPJE " met een zeeschelp "
Grijze garnaal / wieren / pecorino romana

°PASSIE/MANGO IJSKOUD
Sprankelende thee/ basilicum / hibiscus

° MOJITO "WINTERTHEE "
Munt / limoen en citroen / groene appel

°PREISOEPJE MET IBERICO
aardpeer / uitjes / supplement coquille 5€

°POMPOENSOEP EN RUNDERSTAART
Mimolette / beukezwam / kastanje

HET BOEKET VAN DE VELDEN, DE TUIN EN DE ZEE

Hoofdgerechten

°JONGE WILDE EEND IN HET ROOD

rode kool en rode biet / appel en citrus / krokante ui met rillette en rode ui munt

°SCHARRELHOEN OF °WILD ZWIJN MET SPITSKOOL

rapen en spruiten / krokant buikspek / zaden / mosterd

°FAZANT EN GEVULD WITLOOF EN BUIKSPEK

peersoorten en specerijen / appel en citroen / aïelles / handgerolde aardappel

°SCHELVIS LICHTJES GEZOUTEN

pompoen van bij ons / frizure cannelloni van knolselder en stokvis / preistamppot

°MELKKALF ZACHTJES IN DE OVEN " tijm & laurier ajuin "

schorseneren romig / koolsoorten en rapen / stoemp

Supplementen per persoon

PATRIJS / 4€

HERTENKALF / 8€

POLDER HAAS / 10€

TARBOT / 10€

DE ZALIGHEDEN EN LEKKERNIJEN

Nagerechten

MELO-CAKE MET MELKCHOCOLADE 39%
Sinaasappel / cocosijs / ananas

PEERSOORTEN MET SPECERIJEN
Truffels / krokante crumble / citroen / groene kruiden

JONAGOLD-AMANDEL EN CITROEN
Hazelnoot ganache/ peperkoek/ nougatine

BANAAN EN CHOCOLADE " pur Congo 58% "
Pancakes / esdoorn / grijs zeezout / pinda

WINTERMENU

°DE TONGSTRELERS
aperitiefhapjes

°HET SAMENSPEL VAN SMAKEN
Koude en warme voorgerechten

°DE FRISHEID EN GENEUGDEN VAN HET SEIZOEN
Tussengerechten

°HET BOEKET VAN DE VELDEN, DE HOEVE EN DE ZEE
Hoofdgerechten

°DE ZALIGHEDEN EN LEKKERNIJEN
Nagerechten

MENU PER PERSOON :

Basismenu / °5 gangen / 65.00

Ontdekking / °6 gangen / 80.00 / °2 kleine voorgerechten

Feeling en Taste / 100.00 / °verrassingsmenu

AANGEPASTE WIJNEN PER FLES

Basismenu / 2 soorten 30.00 / 45.00

Ontdekking / 3 soorten 30.00 / 45.00

Feeling en Taste / 3 soorten 30.00 / 45.00

CHAMPAGNE PER FLES 60.00