Voorgerechten *worden **niet** geserveerd als hoofdgerecht*

Belgische Kaviaar van steur 30 gram - zure room	62,00 EUR
Rundscarpaccio - pijnboompitten - parmezaanse kaas	22,00 EUR
Zalmtartaar - quinoa - wakame - daikon - avocado	22,50 EUR
(Belgische kaviaar 'Platinum label' 10gr +15 EUR)	
Kaaskroketten	17,00 EUR
Garnaalkroketten	22,00 EUR
½ Kreeft - quinoa - avocado (Per 2 pers.)	33,50 EUR/per pers.
(Belgische kaviaar 'Platinum label' 10gr +15 EUR)	

Hoofdgerechten *zaterdagavond enkel in **combinatie** met voorgerecht*

Griet - gamba - savooikool - schaaldierenjus	37,00 EUR
Zeetong - tartaarsausje - groene salade - verse frietjes	41,00 EUR
Everzwijn - vijg - shiitake - spruit	36,00 EUR
Hertenkalfshaasje - veenbessen - appeltje - amandel	38,00 EUR
Filet pur Xavoria - pepersaus - verse frietjes	37,00 EUR
Kreeft - basilicum - lookboter - zongedroogde tomaten	65,00 EUR

Suggestie Dessert

Crème brûlée - mokka-ijs - hazelnoot	13,50 EUR

Menu 2 gangen 48,00 EUR (5 Proevertjes, 1 VG, 1 HG)

Menu 3 gangen 55,00 EUR (5 Proevertjes, 1 VG, 1 HG, 1 dessert)

Menu 4 gangen 66,00 EUR (5 Proevertjes, 2 VG, 1 HG, 1 dessert) ***

Vrijdag & zaterdag & zondag enkel 3 of 4 gangen verkrijgbaar

Suggestie menu wordt enkel geserveerd voor het volledige gezelschap van uw tafel