

Signatuur Menu

Gemarineerde Schotse Zalm - Mosterdijs – Ponzu

~

Ravioli van Kreeft - Bisque - Basilicum

~

Kalfzwezerik "Limousin" - Maltezer Saus - Witloof

~

*Gratin van Rode Vruchten
Amandel – Huisbereid Vanille-ijs*

4 Gangen € 88 - 3 Aangepaste Wijnen € 40

Het menu wordt per tafel geserveerd & kan ook uitgebreid worden.

Lunch Menu

*Voor- en Hoofdgerecht
€ 48*

Chef Jo Bussels komt dit menu graag aan u voorstellen.

Voorgerechten

*Artisjok 'Violet de Provence' - Groene Asperges 'Pertuis'
Parmigiano Reggiano 'Vacca Bruna 60 mesi'
€ 26*

*Gerookte 'Oosterschelde' Paling
Komkommer - Granny Smith
€ 32*

*Hopscheuten 'Temmerman'
Wild Jo Beer - Gepocheerd Marigold-ei
€ 52
(supplement handgepelde grijze garnalen € 16)*

Hoofdgerechten

Noordzeetong
Handgepelde Grijze Garnaal - Lentebloemkool
€ 68
(supplement 10g (€33) of 30g (€79) Belgian Platinum Kaviaar)

Op Graat Gebakken Grietbot
Groentejulienne - Groene Kruiden
€ 58

Zadel van Melklam uit de Pyreneeën (2 pers.)
Peulvruchten - Bonekruid
€ 92

Nagerechten

*Koude Sabayon van Champagne
Gemarineerde Rode Vruchten - Huisbereid Vanille-ijs
€ 18*

*Dame Blanche
€ 16*

*"The Chocolate Ball"
Mousse - Duindoornbes - Brownie
€ 15*

*"OG Kristal"
20 maanden gerijpte Brokkelkaas met Zoutkristallen
Kaasmakerij't Groendal uit Rumbeke
€ 14*