

Small, voorgerecht

Coquilles St Jacques 24

Fris gemarineerde Sint-Jacobsnoot met ponzu en mieriks

Sesam, lactose, weekdieren

Oosterschelde Paling 23

Gerookte Oosterschelde paling, groene appel, groene kruidensaus

Vis, lactose, gluten, sesam

Bordje fruits-de-mer 26

Oester, mesheft, krabbenpoot, garnaal, wulk

Schaal- schelp- weekdier, selder

Lichtgebakken Langoustines 27

Luchtige champignon jus, knolselder en spinazie

Lactose, gluten, schaaldieren

Millefeuille v Ganzenlever 24

Ganzenleverterriner, kweepeer, rode biet, gedroogde vijg, cecina

Lactose, gluten, mosterd, noten

Medium, stevig voorgerecht of kleiner hoofdgerecht

Cannibal 24

Rundstartaar, gepekeld knolselder, augurk, kappers, ansjovis

Selder, gluten, mosterd, vis, ei

Grijze Garnalen geplette patat met kaviaar vd Noordzee 28

Schaal, lactose

..of 'the real deal'.. Pomme Moscovite , 20 gr caviar 60

Vis, lactose

King Krab 34

Lichtgegrild met miso-boter, spinazie en risotto

Schaal, lactose, soja

Sot l'y laisse 21

Beste vd kip op een spiesje met yakitorisaus

Sesam, noten, soja

Raviolis 23

Romige raviolis van gevogelte en ganzenlever, gevogelte bouillon

Gluten, ei, lactose

Large, hoofdgerecht

Cocos-Curry-Cabillaud 30

*Indische kabeljauw, mosseltjes, gebrande bloemkool
Mosterd, gluten, lactose, noten, weekdier, vis*

Tarbot en seizoensgroenten 35

Vis, ei, melk, gluten, lactose

Bomba Mar y Montaña 24

*Spaanse rijst met schelpen, inktvis, chorizo
Weekdier, gluten, lactose, vis, schaaldier*

Txogitxu-rund béarnaisesaus friet en seizoenssla 36

Eieren, lactose

Txogitxu-rund vleesjus aubergine, ui, champignon 38

Sesam, zaden, pitten, soja

Pigeon Simple 35

*Sappige duivenborst, gekonfijte boutjes, smeuge kroket
Lactose, gluten, sesam, melk*

4 – gangen menu ‘volgens humeur van de chef’ 55