



Voorgerechten

King Crab, kruidenboter, citroentijm 48

St. Jacobsvruchten, tartaar van gamba, aardpeer, mandarijn 34

Ceviche van bluefin tonijn, tijgermelk, kumquat 30

Burrata, gerookte biet, paksoi 28

Toast Champignon, Comté kaas 29

Rundstartaar, gepocheerd ei, soya 29

Kalfszwezerik, mango chutney, rode ui 33

Wagyu Secreto, aubergine, koolrabi, focaccia 38

+10gr Oscietra Caviar 45

Gelieve uw allergieën te melden aan de bediening. Niet alle ingrediënten zijn vernoemd in het menu.
In onze keuken worden diverse ingrediënten bereid en dus kunnen we kruisbesmetting niet vermijden.



Hoofdgerechten

Tarbot op de graat, prei, venkel, pappardelle 50

Roggeveugel, kappers, bruine boten, puree 39

Zeebaars, pompoen, girolles, nori, chateau aardappel 42

Zoete aardappel, venkel, wortel 35

Geroosterde bloemkool, humus, witloof 36

Anjou duif, pastinaak, gebakken ganzenlever, fondant aardappel 45

Pluma Iberico Blackwell, Atjar, puree 46

Kreeft, conchiglie nigate, bimi, tomaat, twee personen 48pp

Côte à l'os Noir Baltique, twee personen 60pp

Wagyu, A5-BMS12, Kagoshima 98

Entrecote Mirandesa 50

Met gebakken witloof & paksoi of kropsla
Frietjes of rozemarijnaardappels
Pepersaus, bordelaise, béarnaise of choron

Gelieve vanaf negen personen de keuze te beperken tot vier verschillende gerechten per gang.