



Voorgerechten

King Crab, kruidenboter, citroentijm 48

Tonijn tartaan, vadouvan, donburi 31

Burrata, perzik, citroenverbena, pistache 28

Watermeloen, groene gazpacho, munt 27

Rundstartaan, gepocheerd ei, soya 29

Sushi, gerookte paling 29

Thai beef salade, mango, soja, cashewnoten 30

Bouchot mosseltjes, kimchi, komkommer, gochujang boter 31

+10gr Imperial Heritage 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

Zeetong, tartaan, frietjes 57

Roggeveugel, kappers, bruine boter, puree 42

Zeebaars, mossel, erwt, sauce vierge, Château aardappel 45

Aubergine, chimichurri, fregola 34

Koolrabi, kers, dragon, labneh 33

Bressekip, coungette, amandel, cantharellen, aardappelchutney 44

Pluma Ibérico, aubergine, groene asperges, Pommes Pont Neuf 46

Capellini, kaviaar, beurre blanc, groene asperges, twee personen 55pp

Côte à l'os Dark Red Frisona, twee personen 60pp

Wagyu, A5-BMS12, Kagoshima 98

Entrecote Carima Rare 50

Met atjar of kropsla
Frietjes of aardappel millefeuille
Pepersaus, bordelaise, béarnaise of choron

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