

## A LA CARTE

### 15<sup>00</sup> VOORGERECHTEN

STEAK TARTAAR  
biet, mosterd, zilveruitjes

LANGOUSTINE  
aardappel, bisque, ijskruid, bieslook

NOORDZEE KRAB  
koolrabi, waterkers, french dressing

KOOLRABI  
radijs, parmezaan, mosterdkruid

### 25<sup>00</sup> HOOFDGERECHTEN

BBQ OERPEEN EN BIET  
jonge knoflook, kervel

ZEEBAARS  
kreeft, bladgroen, radijs

GEBAKKEN RIB-EYE  
schorseneren, paddenstoelen, pancetta

GRIET  
venkel, dille, aardpeer

KALFSFILET  
parelgort, knoflook

### 11<sup>00</sup> DESSERTS

BLAUWE BES  
crème patissière

WENTELTEEFJE  
vanille

KOFFIE  
panna cotta, chocola

### 12<sup>00</sup> 4<sup>STUKS</sup> KAAS

CHAOURCE/ LANGRES/  
STOLWIJKER/GENTS BLAUW  
kweepeerjam, walnoot

## VASTE COLLECTIE

46<sup>00</sup> MENU VAN 4 GERECHTEN\*  
52<sup>00</sup> MENU VAN 5 GERECHTEN

\* MAKREEL  
komkommer, zuring, yoghurt

\* FLAN VAN MISO  
ossenstaart, rettich

GRIET  
Bloemkool, hollandaise, zeevenkel

\* GEBAKKEN RIB-EYE  
schorseneren, paddenstoelen, pancetta

\* CHOCOLA  
peer, pindakaas, karamel

## VEGETARISCHE COLLECTIE

46<sup>00</sup>  
52<sup>00</sup>

MENU VAN 4 GERECHTEN\*  
MENU VAN 5 GERECHTEN

\* KOOLRABI  
radijs, parmezaan, mosterdkruid

\* DAILY GREENS  
groene thee, lavendel, citrus

RETTICH EN AARDAPPEL  
zilverui, bieslook, daikon

\* BBQ OERPEEN EN BIET  
jonge knoflook, kervel

\* BLAUWE BES  
crème patissière

## ATELIER

78<sup>00</sup>

### MENU VAN 15 GANGEN

TARTAAR VAN HAMACHI  
groene curry, daidai, sesam

BBQ KOOLRABI  
zwarte truffel, mosterdkruid

ZEEBAARS  
shiso, enoki, avocado

TARTAAR VAN LANGOUSTINE  
dashi, hollandaise

VELOUTÉ VAN OSSENSTAART  
kool, rettich

NORWEGIAN KING CRAB  
bbq, bladgroen

FOIE GRAS  
rode ui, hazelnoot

GRANITE VAN CHAMPAGNE  
kletskep, vlierbloesem

GRIET  
aardpeer, viking zout

KALF  
parelgort, knoflook

GRADE 5 WAGYU  
soja

CRÈME BRÛLÉE VAN LANGRES  
kweeperjam, mosterd

BABA AUX AMARETTO  
witte chocolade, pistache

PANNA COTTA VAN MANDARIJN  
wilde rijst

WENTELTEEFJE  
vanille