

## For your taste only

*Heerlijke bereidingen met eerlijke producten, uitgezochte top-kwaliteit van eigen bodem, van de Noordzee tot de Vlaamse velden...*

### Rundstong

Ravioli - madeirasaus - enokii - trostomaat - boschampignons  
of

### Yellow fin tonijn

Sashimi - Tomasu soy - daslookolie - kalamansi - komkommer - wasabikrokant

### Extra delicious bite (supp. € 18)

'Asperge op z'n Vlaams' - gepocheerd eitje - Alpenrind - bladpeterselie - gremolata

### Savourette

Speenvarken - asperge - eekhoortjesbrood - zomertruffel - kola noot - Breydelspek  
of

### Noordzee wijting

Raapstelen - sesam - witloofschuim - gerookte aardappel - Lapsang souchong  
of

### Paling in 't groen (Supp. € 13)

Lokaal product met respect bereid – kruiden sabayon – verse frietjes

### Rabarbercake

Gember - gekonfijte rabarber - marjolein - gepofte granen - marshmallow-ijs - goudbloesem  
of

### Huisbereid vanille-ijs

Scheutje warme chocoladesaus – toefje slagroom  
of

### Kaasjes van Belgische bodem

(Kaas ipv dessert supp. € 8 - extra kaas supp. € 17)

Antwerpse affineurs 'Van Tricht' – brioche – homemade confit - honing van onze huisimker

Dit menu serveren we u aan € 43

Uitsluitend te nemen per tafel, vanaf 6 personen vragen we te opteren voor dit menu.

We begeleiden graag het menu met aangepaste wijnen, bieren of niet-alcoholische dranken!