

Ceviche van oester uit Yerseke, lavas, Granny Smith, vodka espuma



Gemengde veelkleurige tomaten met een fijne pittige gelei van huisgemaakte azijn, Siciliaanse caponata, ricotta, granité van basilicum



Hamachi, zeeoor, wilde paddenstoelen, rijstbladeren met curry, bouillon, verse kruiden



⁷ Bretoense kreeft met citroenboter, cannelloni van mini courgette met rozemarijn



^{6/7} Gestoomde zeebaars, escabeche van Bouchot mosselen, venkelschuim, taartje met zeebaarstartaar en gerookte haringkuit



Gemarineerde en gelakte Burgaud Challandais eend, terrine van de poten, afgewerkt met gel van rode ui, geroosterde pijnboompitten en verse koriander



Warme en koude kersen zoals een zwart woud, chocolade 70% en Kirsch

5-gangen menu : pp 175,00 €
met aangepaste wijnen (1 glas per gerecht) : pp 240,00 €
Laatste bestelling 20u30

⁶ **6-gangen menu :** pp 200,00 €
met aangepaste wijnen (1 glas per gerecht) : pp 275,00 €
Laatste bestelling 20u15

⁷ **7-gangen menu :** pp 250,00 €
met aangepaste wijnen (1 glas per gerecht) : pp 335,00 €
Laatste bestelling 20u00

ONZE MENU'S

Zomer 2024

Bediening en BTW inbegrepen

Gelieve ons op de hoogte te brengen van al uw voedselallergieën en speciale dieetwensen.
Uit respect voor onze teams, sluiten we ons huis om 00u15

ELKE VERANDERING IN EEN MENU ZAL RESULTEREN IN EEN TOESLAG